

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			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1\100 <small>капуста, морковь, огурцы, растительное масло, лук, петрушка, соль</small>	1/100	211.07	20.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с макаронами изделиями и говядиной № 13 д\п <small>картофель, лук, морковь, макароны, говядина, масло растительное, соль, петрушка, укроп</small>	20/250	157.70	42.00
Суп картофельный с макаронами изделиями и курой № 13 д\п <small>картофель, курица, лук, макароны, морковь, масло растительное, соль, петрушка, укроп</small>	20/250	204.88	30.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе курицы со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе курицы, лук, морковь, петрушка, яйцо, масло растительное, мука, соль</small>	75/5	170.84	43.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 <small>филе горбуши, помидоры, лук, сыр, масло растительное, мука, соль</small>	1/80	226.19	68.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. <small>печень, морковь, лук, масло растительное, мука, соль</small>	1/100	274.42	57.00
Оладьи из печени с морковью и сметаной 100/30 №62-Д.п. <small>печень, морковь, лук, сметана, мука, соль</small>	100/30	335.46	64.00
Свинина по-варшавски 1/84 <small>картофель, лук, свинина, масло растительное, соль</small>	1/84	288.33	64.00
Котлета домашняя 1/ 81 № 611- 2021г. <small>фарш, лук, морковь, петрушка, яйцо, масло растительное, мука, соль</small>	81.00	164.53	54.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. <small>свинина, лук, морковь, соль, масло растительное</small>	50/15	219.97	60.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 <small>филе курицы, лук, морковь, рис, специи, масло растительное, соль</small>	1/300	492.78	87.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г <small>печень, морковь, лук, сметана, масло растительное, соль</small>	1/50	35.21	6.00
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</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис, вода, соль</small>	1/150	224.43	16.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева

"18" 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
"18" октября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Капша 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
" 18" 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

" 18" октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д/п <small>Картофель, говядина, лук, морковь, макароны, чеснок, петрушка, соль, перец.</small>	20/250	157.70	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 <small>Филе курицы, рис, морковь, лук, масло растительное, специи, томатный соус.</small>	1/300	492.78	68.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>Чай, сахар, лимон.</small>	1/200	61.92	3.00
Хлеб ржаной порционный <small>Хлеб ржаной.</small>	1/30	51.24	2.00


Итого:

105-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
«18» 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 18 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/250	6-00
Плов с филе курицы	1/300	68-00
Чай с лимоном	1/200	3-00
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
Директор колледжа


М.И.Зуева
«18» 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 18 октября 2024 г.

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

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:





Котова С.Ю.

Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.