

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
"18" декабря 2024 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 18 " декабря 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Витаминный" из свежей капусты № 27-1994г. капуста свежая, масло растительное, морковь, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	168.87	11.00
		Белки - 1.46, Жиры - 15.97, Углеводы - 6.85	
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. картофель, говядина б\к, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	144.13	43.00
		Белки - 7.95, Жиры - 4.77, Углеводы - 17.48	
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. картофель, кура, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	191.63	32.00
		Белки - 9.47, Жиры - 9.52, Углеводы - 17.45	
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль, мука, яйцо, сахар, дрожжи	75/5	141.05	43.00
		Белки - 12.12, Жиры - 10.25, Углеводы - 0.08	
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04	20.00
		Белки - 0.08, Жиры - 7.26, Углеводы - 5.12	
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	1/100	184.10	72.00
		Белки - 13.16, Жиры - 10.66, Углеводы - 8.86	
Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 с6 1994 г печень говяжья, сметана, масло растительное, мука, томат, соль	50/50	184.68	44.00
		Белки - 13.93, Жиры - 11.16, Углеводы - 7.13	
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	3.00
		Белки - 0.46, Жиры - 2.12, Углеводы - 3.25	
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59	10.00
		Белки - 8.72, Жиры - 6.02, Углеводы - 43.46	
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97	8.00
		Белки - 5.82, Жиры - 3.49, Углеводы - 37.03	
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	16.00
		Белки - 3.84, Жиры - 5.42, Углеводы - 40.15	
Рагу овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г. капуста свежая, морковь, лук, картофель, зеленый горошек, масло растительное, мука, соль, томат, сахар, лавровый лист	1/150	134.52	17.00
		Белки - 2.78, Жиры - 1.06, Углеводы - 14.67	
Рататуй 1\150 ТТК баклажаны, кабачки, перец, помидоры, кетчуп, масло растительное, соль, чеснок	1/150	130.78	83.00
		Белки - 1.74, Жиры - 10.25, Углеводы - 7.90	
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16	3.00
		Белки - 0.06, Жиры - 0.11, Углеводы - 0.21	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	3.00
		Белки - 0.20, Жиры - 0.00, Углеводы - 12.60	
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92	5.00
		Белки - 0.26, Жиры - 0.00, Углеводы - 12.72	

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	18.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98, Жиры - 0.60, Углеводы - 20.36	15.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38 Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39	18.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15 Белки - 13.75, Жиры - 12.71, Углеводы - 51.94	33.00
Булочка "Кранц" 1/110 мука, сгущенка вареная, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин	1/110	390.37 Белки - 8.02, Жиры - 14.34, Углеводы - 57.30	30.00
Пирожок с рыбой № 685, 687, 717 1\60 мука, филе хека мор., яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль	1/60	162.24 Белки - 7.83, Жиры - 4.49, Углеводы - 22.63	45.00

Заведующий столовой _____


Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

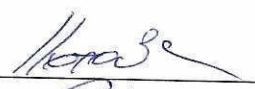

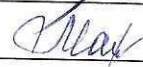
Махрачева И.А.


УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

М.И.Зуева
 "18" декабря 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" декабря 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль, мука, яйцо, сахар, дрожжи</small>	75/5	141.05	34.00
Макаронь отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. <small>макаронь, масло сливочное, соль</small>	180.00	247.93	7.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. <small>молоко, сахар, какао</small>	1/200	90.76	9.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32	3.00
Итого:			53-00

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
 " 18 " декабря 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 " декабря 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. картофель, говядина б\к, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	144.13 Белки - 7,98, Жиры - 4,12 Углеводы - 17,45	33.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сухари панирочные, масло растительное, соль	1/100	184.10 Белки - 13,18, Жиры - 10,66, Углеводы - 8,86	53.00
Рагу овощное № 83-2010г. д.л. 1\180 картофель, капуста свежая, морковь, лук, зеленый горошек, масло растительное, томат, сахар, соль, лавровый лист	180.00	201.22 Белки - 3,76, Жиры - 11,21 Углеводы - 21,51	15.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0,20, Жиры - 0,00 Углеводы - 15,00	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1,98, Жиры - 0,36 Углеводы - 10,02	2.00


Итого:

105-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаньчева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«18» декабря 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 декабря 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с крупой	1/250	7-00
Биточек рыбный	1/100	53-00
Рагу из овощей	1/180	15-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

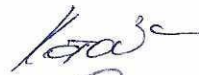
УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«18» декабря 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 декабря 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/75	34-00
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	7-00
<i>Какао с молоком</i>	1/200	9-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с крупой и говядиной</i>	20/250	33-00
<i>Биточек рыбный</i>	1/100	53-00
<i>Рагу овощное</i>	1/180	15-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.