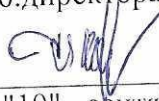


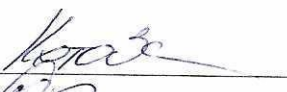
УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"19" сентября 2024 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 19 " сентября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 <small>Капуста свежая, лук порей, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота</small>	1/100	124.76	15.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п <small>картофель, морковь, лук, морковь, яйцо, 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, масло сливочное, сахар, соль</small>	1/250	94.08	24.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная пшеничная со сл. маслом 200/10 № 32 сб. 2010 д.п. <small>молоко, каша пшеничная, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	170.90	19.00
Бризоль из филе кури с сыром 1\75 № 455-1994г. <small>филе кури, яйцо, масло растительное, мука, сыр в ассортименте, соль, перец черный молотый</small>	1/75	246.42	59.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. <small>говядина, морковь, лук, масло растительное, картофель, лавровый лист, соль</small>	1/300	395.19	59.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, яйцо, картофельный, масло растительное, масло сливочное, соль, сахар, специи</small>	75/5	170.84	42.00
Котлета рыбная из горбуши и хека со сл. маслом 75/5 № 324-1994г. <small>филе горбуши, филе хека, мука пшеничная, сахар панировочные, масло растительное, лук, специи, соль</small>	75/5	163.30	57.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>кетчуп, мука пшеничная, 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, масло сливочное, соль</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис, морковь, 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>сахар, чай</small>	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>сахар, чай, 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
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сухофрукты, сахар</small>	1/200	79.84	7.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный к/к ржаной	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мак, сахар, яйцо, ваниль, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, повидло	1/100	389.38	18.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994 капуста, яйца, маж, ваниль, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51	16.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) курица, яйца, сыр, лук, картофель, морковь, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, повидло	1/60	270.09	38.00
Булочка с творогом 1/100 яйцо, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, ваниль, соль, повидло	1/100	322.97	22.00

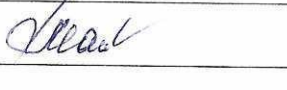
Заведующий столовой: _____

 Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

 Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

 Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа


С.А.Рыбалка

" 19" 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 Комплексе
" 19" сентября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 г	1/250	94.08	20.00
Веччина порционная 1/30	1/30	37.86	22.00
Хлеб пшеничный порционный	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
 И.о. директора колледжа

 С.А.Рыбалка
 " 19" 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 Комплексе

" 19" сентября 2024 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\лг	15/250	146.68	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г.	1/300	395.19	46.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	2.00

Итого:

79-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа

С.А.Рыбалка
«19» 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 19 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками	15/250	26-00
Жаркое по-домашнему	1/300	46-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
«19» 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 19 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Суп молочный с макаронными изделиями	1/250	20-00
Ветчина порционная	1/30	22-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
Сок	1/200	15-00
Кондитерское изделие	шт.	17-00
ОБЕД		
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками	15/250	26-00
Жаркое по-домашнему	1/300	46-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30* 2 шт.	4-00
Итого:		158-00

Заведующий столовой:



Котова С.И.У.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.