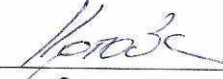



УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора колледжа  
  
С.А.Рыбалка  
"20" сентября 2024 г.


**МЕНЮ**  
дополнительного питания  
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа  
на " 20 " сентября 2024 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
Винегрет овощной 1\100 № 60 - 1994г. <small>огурцы свежие, морковь, лук, свекла, майонез растительный, горошек, соль</small>	100.00	125.04	14.00
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
Суп картофельный с макаронами изделиями и говядиной № 13 д\п <small>картофель, говядина, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль</small>	20/250	157.70	42.00
Суп картофельный с макаронами изделиями и курой № 13 д\п <small>картофель, курочка, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль</small>	20/250	204.88	30.00
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, картофельный, масло растительное, масло сливочное, соль, сахар</small>	75/5	170.84	42.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 <small>филе горбуши, морковь, лук, картофель, сыр, филе экзотическое, масло растительное, майонез</small>	1/80	226.19	67.00
Свинина по-варшавски 1/84 <small>картофель, лук, свинина, мука, майонез растительный, соль</small>	1/84	288.33	63.00
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 кури, лук, морковь, картофель, лук, масло растительное, морковь, перец, соль</small>	1/300	492.78	87.00
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>кетчуп, мука, томат, майонез растительный, лук, майонез растительный, 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, лук</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис, морковь, лук, масло сливочное, соль</small>	1/150	224.43	16.00
<b>НАПИТКИ</b>			
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
Напиток клюквенный 1\200 № 647-1994г. <small>клюква, сахар</small>	1/200	100.54	23.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	18.00
Ватрушка с повидлом 1\75 № 108 д.п.	1/75	247.83	12.00
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г.	1/75	240.87	16.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60	1/60	189.49	30.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100	1/100	338.88	25.00

Заведующий столовой:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаньчева О.В.


Бухгалтер:  Махрачева И.Л.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора колледжа  
  
С.А.Рыбалка  
" 20" 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**  
" 20" сентября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша перловая рассычатая 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  
И.о.директора колледжа  
  
С.Л.Рыбалка  
" 20" 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**

**" 20" сентября 2024 г.**


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д/лг <small>картофель, морковь, лук, лук порей, морковь, лук порей, растительное масло, соль, специи, перец.</small>	20/250	157.70	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 <small>филе курицы, рис, морковь, лук, лук порей, морковь, лук порей, растительное масло, специи, соль, перец.</small>	1/300	492.78	53.00
Напиток клюквенный 1\200 № 647-1994г. <small>клюквенный сок, сахар.</small>	1/200	100.54	18.00
Хлеб ржаной порционный <small>ржаной хлеб.</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  
И.о. директора колледжа  
  
С. А. Рыбалка  
«20» 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 20 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ОБЕД</b>		
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/250	6-00
Шлов с филе курицы	1/300	53-00
Напиток клюквенный	1/200	18-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
<b>Итого:</b>		<b>79=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:




Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора колледжа  
  
С. А. Рыбалка  
«20» 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 20 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ЗАВТРАК</b>		
Каша перловая рассыпчатая	1/180	3-00
Поджарка из свинины	1/75	45-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
<b>ОБЕД</b>		
Суп картофельный с макар. изделиями и говядиной	20/250	32-00
Плов с филе курицы	1/300	53-00
Паштет клеквенный	1/200	18-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
<b>Итого:</b>		<b>158-00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачсва И.А.