

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"21" сентября 2024 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 21 " сентября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 <small>капуста свежая, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота</small>	1/100	124.76	15.00
Салат из свеклы с сыром и растительным маслом <small>свекла, масло растительное, сыр, лук порей, морковь, соль</small>	1/100	216.49	20.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, помидоры бл, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, соль, перец, лавровый лист</small>	20/250/10	154.95	46.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, перец, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	202.45	35.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе курицы со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе курицы, хлеб пшеничный, масло растительное, молоко сливочное, соль, сухари панировочные</small>	75/5	170.84	42.00
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. <small>молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	225.67	15.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. <small>курица, лук, морковь, соль, лавровый лист</small>	100.00	241.77	64.00
Рыба жареная 100/7 №310-1994 <small>рыба филе, лук, морковь, масло растительное, специи</small>	100.00	120.31	51.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 с61994г. <small>фарш, помидоры бл, лук порей, лук, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, морковь, соль, перец</small>	100/100	315.52	61.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г <small>паста томатная, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль</small>	1/50	33.92	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, молоко сливочное, соль</small>	1/150	247.59	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <small>макаронные изделия, соль</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис пропаренный, молоко сливочное, соль</small>	1/150	224.43	16.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, молоко сливочное, соль</small>	1/200	177.60	21.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	16.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	79.84	7.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	18.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100	1/100	375.60	21.00
Кекс столичный 1\75	1/75	352.92	32.00

Заведующий столовой: _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____  Степаньичева О.В.

Бухгалтер: _____  Махрачева И.А.


УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа


С.А.Рыбалка
" 21" 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
" 21" сентября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г.	200/10	225.67	12.00
Масло сливочное 1\20	1/20	132.18	10.00
Сыр порционный 1\30	30.00	103.38	17.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	3.00
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	3.00
Итого:			45-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством:  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа


С.А.Рыбалка

" 21" 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 Комплекс

" 21" сентября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ПЦи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, говядина б/к, картофель, лук, морковь, сметана, специи, растительное масло, соль, перец</small>	20/250/10	154.95	40.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. <small>свинина, говядина, лук, морковь, картофель, капуста, рис, помидоры, сметана, соль, перец</small>	100/100	315.52	50.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, молоко, сливочное масло, соль</small>	1/200	177.60	14.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сухофрукты, сахар, вода</small>	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный <small>мука, вода, дрожжи, соль</small>	1/30	51.24	2.00

Итого:

111-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
«21» 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 21 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Тефтели из свинины и говядины</i>	100/100	50-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	14-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.У.

Заведующий производством:

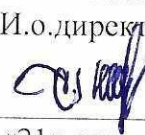


Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа

С.Л.Рыбалка
«21» 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 21 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша манная молочная	1/200	12-00
Сыр порционный	1/30	17-00
Масло сливочное порционное	1/20	10-00
Чай с сахаром и лимоном	200/7	3-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
ОБЕД		
Щи из свежей капусты с говядиной и сметаной	20/250/10	40-00
Тефтели из свинины и говядины	100/100	50-00
Пюре картофельное	1/200	14-00
Компот из сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30* 2 шт	4-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрacheва И.А.