


УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
"22" октября 2024 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 22 " октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Радужный" 1\100 <small>сметана, майонез, консервы, огурцы свежие, перец, кукуруза, кабач, соль, лимонная кислота</small>	100.00	212.02	34.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. <small>картофель, морковь, лук, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, сливочное масло, лавровый лист</small>	20/250/10	159.53	46.00
Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г. <small>картофель, морковь, капуста, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, сливочное масло, лавровый лист</small>	20/250/10	206.90	35.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, яйцо, лук, морковь, сахар, сливочное, масло растительное, масло сливочное</small>	75/5	170.84	43.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 <small>рыба, картофель, помидоры, помидоры, сыр в ассортименте, масло растительное, сливочное</small>	1/80	226.19	68.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. <small>картофель, капуста белая, лук, масло растительное, томаты, лавровый лист, соль</small>	1/300	395.19	60.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. <small>цыпленок, соль, лавровый лист</small>	100.00	241.77	64.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. <small>яйца, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	105.00	203.67	47.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. <small>говядина, свинина, яйцо, картофель, морковь, сахар, сливочное, масло растительное, масло сливочное</small>	75/5	202.66	56.00
Зразы рыбные рубленые 1/100 № 75 с6 2017 <small>рыба, картофель, морковь, лук, капуста свежая, лук, морковь, сметана, сливочное масло, лавровый лист, соль</small>	1/100	228.88	80.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. <small>пшеница, молоко, сахар, сливочное, масло сливочное</small>	200/10	86.04	20.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г <small>кетчуп, майонез, уксус, горчица, чеснок, сахар, лук, масло растительное, сливочное, соль</small>	1/50	35.21	6.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, вода, 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			

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00
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
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г.	200.00	78.56	19.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	18.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.)	1/60	270.09	38.00
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г.	1/75	240.87	17.00
Пирожок с картофелем и свиной 1/100 № 685,687,722- 1994 г.	1/100	315.22	20.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.	1/100	319.98	24.00

Заведующий столовой: _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махраçева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л.Зуева
"22" 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
"22" октября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г.	105.00	203.67	39.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г.	200.00	78.56	14.00
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	3.00

Итого:


56-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зусва
«22» 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 22 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп из овощей	1/250	8-00
Цыпленок отварной	1/100	56-00
Макаронные изделия отварные	1/180	6-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30* 2 шт.	4-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махраева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.И.Зусва
«22» 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 22 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Омлет натуральный со сливочным маслом</i>	105/5	39-00
<i>Кофейный напиток</i>	1/200	14-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
ОБЕД		
<i>Суп из овощей с говядиной</i>	20/250	33-00
<i>Цыпленок отварной</i>	1/100	56-00
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	6-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степановичева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.