

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И.Зуева
"22" ноября 2024 г.


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


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свеклы с сыром и растительным маслом <small>свекла, масло растительное, сыр в ассортименте, соль</small>	1/100	216.49	20.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. <small>картофель, капуста, лук, огурцы соевые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перец острый, соль, алмазовы лист</small>	20/250/10	185.75	47.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. <small>картофель, курица, огурцы соевые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перец острый, соль, алмазовы лист</small>	20/250/10	240.52	39.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>Филе кури, хлеб пшеничный, сахар панировочный, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	75/5	202.55	43.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. <small>Молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	86.04	20.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. <small>печень свиная, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль</small>	1/100	274.42	57.00
Оладьи из печени с морковью и сметаной 100/30 №62-Д.п. <small>печень свиная, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль</small>	100/30	335.46	64.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. <small>картофель, тыква, лук, масло растительное, перец острый, морковь, соль</small>	1/300	395.19	60.00
Люля-кебаб из горбуши и хека со сл. маслом 75\5 № 324-1994г. <small>Филе горбуши, филе хека, лук, чеснок, хлеб пшеничный, сахар панировочный, масло растительное, соль, перец острый</small>	75/5	163.30	55.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>морковь, лук, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль</small>	1/50	33.92	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>крупя, масло растительное - слив.</small>	1/150	247.59	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <small>макаронные изделия, вода, соль</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис пропаренный, вода, соль, лук, 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>чай, сахар</small>	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	5.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из вишни 1/200 ТТК к. <small>сахар, витамин С</small>	1/200	92.22	16.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>сахар, кофе, кофеин, витамин</small>	200.00	78.56	19.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100 <small>мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	389.38	18.00
Хачапури с сыром № 850 сб. 1997г. 1\150 <small>сыр ассорти, мука, яйцо, масло сливочное, сахар, соль, дрожжи, масло растительное</small>	1/150	528.78	60.00
Пирожок с яйцом 1/100 <small>мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи</small>	1/100	377.15	33.00
Булочка с повидлом 1/100 <small>пшеница, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль</small>	100.00	354.40	21.00
Булочка "Кранц" 1/110 <small>мука, сливочное масло, брэнггемани, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин</small>	1/110	390.37	30.00

Заведующий столовой:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.


Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
"22" ноября 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" ноября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная шпелечная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г.	200/10	86.04	16.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г.	200.00	78.56	16.00
Бутерброд с сыром и маслом 15/20/20	15/20	230.77	18.00
Итого:			50.00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством:  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
" 22" ноября 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

" 22" ноября 2024 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г.	20/250/10	185.75	40.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п.	1/100	274.42	50.00
Каша гречневая рассыпчатая 1/180 № 74 - 2010г.	1/180	297.11	10.00
Паниток лимонный №95-2010	200.00	97.54	6.00
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	2.00

Итого:

108-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

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

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	9-00
<i>Оладьи печеночные с морковью</i>	1/100	50-00
<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	1/180	10-00
<i>Напиток лимонный</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30*2 шт.	4-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И. Зуева

«22» ноября 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 ноября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша пшеничная молочная	200/10	16-00
Кофейный напиток на молоке	1/200	16-00
Бутерброд с сыром и маслом	15/20/20	18-00
ОБЕД		
Рассольник ленинградский с говядиной	20/250	38-00
Оладьи печеночные с морковью	1/100	50-00
Каша гречневая с рассыпчатая	1/180	10-00
Напиток лимонный	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30* 2 шт	4-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.Л.