

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуева
 "23" октября 2024 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 23 " октября 2024 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Винегрет овощной 1/100 № 60 - 1994г. <small>картофель, морковь, лук, масло растительное, свекла, морковь, сахар, соль</small>	100.00	174.64	14.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. <small>картофель, морковь, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, сахар, перец</small>	20/250	144.13	43.00
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. <small>картофель, морковь, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, сахар, перец</small>	20/250	191.63	32.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе куриное, лук, морковь, сахар, перец, масло растительное, масло сливочное</small>	75/5	170.84	43.00
Каша пшенная (вязкая) 200\10 № 257 - 1994 г. <small>пшено, молоко, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	256.98	20.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. <small>филе горбуши, филе хека, морковь, хлеб пшеничный, сахар, перец, соль</small>	1/100	184.10	72.00
Плов со свинойной № 403-1994г. <small>свиная вырезка, пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, сахар, перец</small>	1/250	467.55	59.00
Свинина по-варшавски 1/84 <small>картофель, лук, морковь, мука, масло растительное, соль</small>	1/84	288.33	64.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 <small>курица, морковь, лук, чеснок, перец, соль</small>	100/50	443.94	86.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>кетчуп, морковь, лук, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль</small>	1/50	35.21	6.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, молоко, масло 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
Рагу овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г. <small>картофель, морковь, лук, картофель, морковь, морковь, масло растительное, масло сливочное, сахар, перец, соль</small>	1/150	134.52	17.00
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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол.	1/200	90.76	15.00
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
Пирожок с яйцом 1/100	1/100	377.15	33.00
Булочка с творогом 1/100	1/100	322.97	22.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100	1/100	375.60	21.00

Заведующий столовой: Когова С.Ю. Когова С.Ю.

Заведующая производством Степаньичева О.В. Степаньичева О.В.


Бухгалтер: Махрачева И.А. Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "23" 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
"23" октября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г.	75/5	170.84	34.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г.	180.00	247.93	7.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол.	1/200	90.76	9.00
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
Директор колледжа


М.И.Зуева
" 23" октября 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

" 23" октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. <small>картофель, морковь, лук, говядина, рис, приправы, сливочное масло, сметана</small>	20/250	144.13	33.00
Бигочек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. <small>горбуша, хека, лук, морковь, сливочное масло, сметана, приправы</small>	1/100	184.10	53.00
Рагу овощное № 83-2010г. д.л. П180 <small>картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, приправы, сметана</small>	180.00	201.22	15.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	2.00
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	2.00

Итого:

105-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л.Зуева
«23» 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 23 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с крупой	1/250	7-00
Виточек рыбный	1/100	53-00
Рагу из овощей	1/180	15-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л.Зуева
«23» 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 23 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/75	34-00
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	7-00
<i>Какао с молоком</i>	1/200	9-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с крупой и говядиной</i>	20/250	33-00
<i>Биточек рыбный</i>	1/100	53-00
<i>Рагу овощное</i>	1/180	15-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		158-00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.