

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "24" сентября 2024 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 24 " сентября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Винегрет овощной 1\100 № 60 - 1994г. <small>огурцы соевые, картофель, лук, свекла, майонез растительное, уксус, соль</small>	100.00	125.04	14.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. <small>картофель, морковь, лук, капуста белая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, лук репчатый, соль, душистый перец</small>	20/250/10	159.53	46.00
Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г. <small>картофель, курица, капуста белая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, душистый перец</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 перепелиное, масло растительное, масло сливочное, соль, сахар</small>	75/5	170.84	42.00
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
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 <small>филе горбуши, морковь, лук репчатый, сыр в рассольнике, масло растительное, соль</small>	1/80	226.19	67.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. <small>курица, лук, морковь, соль, душистый перец</small>	100.00	241.77	64.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. <small>яйца, молоко, масло сливочное, масло сливочное, соль</small>	105.00	203.67	47.00
Котлеты натуральные из филе кури 1/75 № 455-1994г. <small>филе кури, яйцо перепелиное, сахар, сливочное масло, соль</small>	1/75	172.85	49.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 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>крупа гречневая, молоко, соль</small>	1/150	247.59	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <small>макаронные изделия отварные, масло</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис, морковь, лук репчатый, 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 <small>чай, сахар, лимон</small>	1/200	61.92	5.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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
Хачапури с сыром № 850 сб. 1997г. 1\150	1/150	528.78	60.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60	1/60	189.49	30.00
Пирожок с яйцом 1/100	1/100	377.15	33.00
Булочка с творогом 1/100	1/100	322.97	21.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100	1/100	375.60	21.00

Заведующий столовой: _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

Степаньчсва О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л.Зуева
" 24" 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
" 24" сентября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. <small>яйцо, молоко, масло сливочное, сахар, соль</small>	105.00	203.67 <small>Белки - 10.20, Жиры - 17.82, Углеводы - 0.00</small>	39.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>молоко, сахар, кофейный напиток</small>	200.00	78.56 <small>Белки - 0.91, Углеводы - 19.4</small>	14.00
Хлеб пшеничный порционный <small>мука пшеничная</small>	30.00	70.32 <small>Белки - 2.28, Жиры - 0.14, Углеводы - 14.00</small>	3.00
Итого:			56-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
" 24" 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

" 24" сентября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп из овощей с говядиной № 132-1994г. <small>картофель, говяжий бульон, морковь, лук, морковь, картофель, горошек, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	139.32	33.00
Цыпленок отварной № 439-1994г. <small>курица, морковь, соль, лавровый лист</small>	100.00	241.77	56.00
Макаронные изделия № 273, 469\3 к. - 1994г. <small>макаронные изделия, соль</small>	180.00	247.93	6.00
Композит из смеси сухофруктов № 588 - 1994 г. <small>лимон, сухофрукты, сахар, соль</small>	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный <small>сухофрукты</small>	1/30	51.24	2.00
Итого:			102.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаныхева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зуева
«24» 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 24 сентября 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.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуева
«24» 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 24 сентября 2024 г.

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

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.