

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "25" сентября 2024 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 25 " сентября 2024 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1\100 <small>капуста белокочанная, морковь, свекла, лук репчатый, чеснок, помидоры, сахар, соль</small>	1/100	211.07	20.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. <small>картофель, морковь, лук, мякоть говядины, рис пропарочный, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	144.13	43.00
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. <small>картофель, морковь, лук, мякоть курицы, рис пропарочный, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	191.63	32.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе курицы, яйцо, лук репчатый, морковь растительное, масло сливочное, соль, специи</small>	75\5	170.84	42.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. <small>курица, лук репчатый, морковь, лавровый лист</small>	100.00	241.77	64.00
Каша молочная геркулесовая с маслом <small>геркулес, молоко, сахар, соль</small>	200/10	242.40	21.00
Люля-кебаб № 428-1994г. 1\70 <small>мякоть говядины, лук репчатый, чеснок, специи</small>	1/70	194.59	50.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. <small>филе горбуши, филе хека, морковь, лук репчатый, сахар панировочный, яйцо перепелиное, соль</small>	1/100	184.10	72.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г <small>морковь, лук репчатый, свекла, чеснок, лук, масло растительное, сахар, соль</small>	1/50	33.92	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, молоко, сахар, 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 пропарочный, масло сливочное, соль</small>	1/150	224.43	16.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, молоко, масло сливочное, соль</small>	1/200	177.60	21.00
Рагу овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г. <small>картофель, морковь, лук репчатый, морковь, лук репчатый, лук репчатый, морковь, лук репчатый, морковь, лук репчатый, морковь, лук репчатый</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
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100	1/100	300.78	16.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.	1/100	319.98	23.00
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г.	1/75	240.87	16.00

Заведующий столовой:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаньчева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

М.И.Зуева
 " 25" 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
 " 25" сентября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>Филе кури, яйцо, сливочное масло, мука, лук, перец, соль, сахар</small>	75/5	170.84	34.00
Макаронны отварные I\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. <small>Макаронны, соль</small>	180.00	247.93	7.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. <small>Молоко, сахар, какао</small>	1/200	90.76	9.00
Хлеб пшеничный порционный <small>Мука пшеничная</small>	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
" 25" 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

" 25" сентября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. <small>картофель, рис, говядина, лук, морковь, перец, зелень, соль, специи</small>	20/250	144.13	33.00
Бигочек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. <small>рыба (горбуша, хек), морковь, лук, специи, растительное масло</small>	1/100	184.10	53.00
Рагу овощное № 83-2010г. д.л. 1\180 <small>картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, специи, растительное масло</small>	180.00	201.22	15.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>чай, сахар</small>	1/200	60.80	2.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	2.00

Итого:

105-00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____



Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«25» 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 25 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с крупой	1/250	7-00
Биточек 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.И.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И. Зуева

«25» 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 25 сентября 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.