
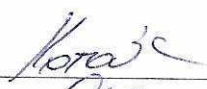



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор колледжа  
  
 М.И. Зуева  
 "25" октября 2024 г.

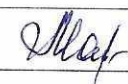
**МЕНЮ**  
 дополнительного питания  
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа  
 на " 25 " октября 2024 г.

| Наименование   | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена  |
|--|------------------|--------------|-------|
| <b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>  |                  |              |       |
| Салат овощной с растительным маслом<br><small>огурцы, помидоры, лук, масло растительное, соль</small>  | 1/100            | 107.01       | 29.00 |
| <b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>  |                  |              |       |
| Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10<br>рец.129/3 1994г.<br><small>картофель, говядина, лук, морковь, сметана, лук, масло растительное, уксус, перец, зелень, соль, лавровый лист</small> | 20/250/10        | 185.75       | 47.00 |
| Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г.<br><small>картофель, курица, морковь, сметана, помидоры, лук, масло растительное, уксус, перец, зелень, соль, лавровый лист</small>                   | 20/250/10        | 240.52       | 39.00 |
| <b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>  |                  |              |       |
| Котлета рубленая из филе курицы со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г.<br><small>филе курицы, хлеб панировочный, сахар панировочный, масло растительное, масло сливочное, соль</small>                              | 75/5             | 170.84       | 43.00 |
| Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г.<br><small>пшеница, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль</small>   | 200/10           | 86.04        | 20.00 |
| Люля-кебаб № 428-1994г. 1\70<br><small>говядина, лук, соль</small>   | 1/70             | 194.59       | 50.00 |
| Филе хека в яйце 1\50 № 69 д\п<br><small>филе хека, яйцо, масло растительное, мука, соль</small>   | 1/50             | 158.88       | 57.00 |
| Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п.<br><small>печень, 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.<br><small>печень, морковь, сметана, яйцо, масло растительное, мука, соль</small>  | 100/30           | 335.46       | 64.00 |
| <b>ГАРНИРЫ</b>   |                  |              |       |
| Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г<br><small>сметана, морковь, мука, томат, лук, перец, масло растительное, уксус, соль</small>  | 1/50             | 35.21        | 6.00  |
| Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г.<br><small>гречка, вода, сахар, соль</small>   | 1/150            | 247.59       | 10.00 |
| Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г.<br><small>макаронные изделия, масло сливочное, соль</small>  | 1/150            | 211.97       | 8.00  |
| Рис отварной № 465 - 1994г.<br><small>рис, вода, соль, лук, морковь, перец</small>   | 1/150            | 224.43       | 16.00 |
| <b>НАПИТКИ</b>   |                  |              |       |
| Лимон порционный   | 1/7              | 1.16         | 3.00  |
| Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.<br><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.                          | 1/200            | 92.22        | 16.00 |
| Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г.        | 200.00           | 78.56        | 19.00 |
| <b>ВЫПЕЧКА</b>  |                  |              |       |
| Хлеб ржаной порционный                                | 1/30             | 51.24        | 3.00  |
| Булочка фигурная с маком 1/100                        | 1/100            | 389.38       | 18.00 |
| Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994 | 1/100            | 257.51       | 16.00 |
| Булочка с творогом 1/100                              | 1/100            | 322.97       | 22.00 |
| Булочка "Кранц" 1/110                                 | 1/110            | 390.37       | 30.00 |

Заведующий столовой:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.Л.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа


М.Л.Зуева

"25" 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**  
**"25" октября 2024 г**

| Наименование  | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена  |
|---|------------------|--------------|-------|
| Капа молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г.<br><small>молоко - 100г, пшеничная мука - 100г, сливочное масло - 20г, сахар - 5г, соль - 5г</small> | 200/10           | 86.04        | 16.00 |
| Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г.<br><small>молоко - 100г, сахар - 5г, кофе - 5г, вода - 100г</small>  | 200.00           | 78.56        | 16.00 |
| Бутерброд с сыром и маслом 15/20/20<br><small>масло сливочное - 10г, хлеб пшеничный - 15г, сыр - 20г</small>  | 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  
" 25" 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 Комплексе**

" 25" октября 2024 г.

| Наименование  | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена  |
|---|------------------|--------------|-------|
| Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10<br>рсс.129/3 1994г.<br><small>сметана 20%, говядина 10%, морковь 10%, лук 10%, картофель 10%, капуста 10%, огурцы 10%, помидоры 10%, зелень 10%</small> | 20/250/10        | 185.75       | 40.00 |
| Оладьи из пшеницы с морковью 1/100 №62-Д.п.<br><small>пшеница 100г, морковь 10г, яйцо 10г, мука 10г, сахар 10г, соль 10г</small>  | 1/100            | 274.42       | 50.00 |
| Каша гречневая рассыпчатая 1/180 № 74 - 2010г.<br><small>гречка 180г, вода 180г, соль 10г</small>   | 1/180            | 297.11       | 10.00 |
| Напиток лимонный №95-2010<br><small>лимонный сок 200г, сахар 10г, вода 10г</small>  | 200.00           | 97.54        | 6.00  |
| Хлеб ржаной порционный<br><small>ржаная мука 100г, вода 100г, дрожжи 10г, соль 10г</small>  | 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.Л. Зуева  
«25» 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 25 октября 2024 г.

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

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И. Зуева

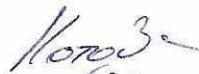
«25» октября 2024 г.

**МЕНЮ**

двухразового бесплатного питания  
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,  
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих  
и служащих среднего профессионального образования  
на 25 октября 2024 г.

| Наименование блюда                          | Выход<br>(в гр.) | Цена<br>(руб. коп.) |
|---|------------------|---------------------|
| <b>ЗАВТРАК</b>                              |                  |                     |
| <i>Каша пшеничная молочная</i>              | 200/10           | 16-00               |
| <i>Кофейный напиток на молоке</i>           | 1/200            | 16-00               |
| <i>Бутерброд с сыром и маслом</i>           | 15/20/20         | 18-00               |
| <b>ОБЕД</b>                                 |                  |                     |
| <i>Рассольник ленинградский с говядиной</i> | 20/250           | 38-00               |
| <i>Оладьи печеночные с морковью</i>         | 1/100            | 50-00               |
| <i>Каша гречневая с 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                |
| <b>Итого:</b>                               |                  | <b>158=00</b>       |

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.