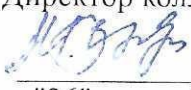


УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуева
 "26" сентября 2024 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 26 " сентября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Радужный" 1\100 <small>огурцы, помидоры, морковь, перец, лук, соевый соус, лимонный сок, майонез</small>	100.00	226.76	38.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п <small>свекла, картофель, морковь, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, майонез</small>	20/250/10	151.60	46.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п <small>свекла, картошка, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, майонез</small>	20/250/10	198.78	35.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, хлеб пшеничный, 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>пшеница, молоко пшеничная, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	86.04	20.00
Курочка запеченная "Цезарь" 1\130 <small>филе кури, салат, майонез, сыр в тертом виде, андус, хлеб пшеничный, масло растительное, лук</small>	1/130	360.49	77.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. <small>пшеница, лук, картошка, хлеб пшеничный, сахар пшеничный, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	75/5	202.66	56.00
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. <small>творог, повидло, яйца, яйца, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сахар, ванилин, соль, яйца</small>	150/30	497.11	68.00
Филе хека в яйце 1\100 № 69 д\п <small>филе хека, яйцо, масло растительное, соль</small>	1/100	317.76	114.00
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>гречка, 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, приправы, 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
НАПИТКИ			
Лимон порционный <small>лимон</small>	1/7	1.16	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	3.00
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
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	37.00
Булочка с повидлом 1/100	100.00	354.40	20.00
Булочка "Кранц" 1/110	1/110	390.37	29.00

Заведующий столовой: _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степаньичева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
" 26" 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
" 26" сентября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. <small>Пудинг из творога с повидлом № 296, 1 кол. - 1994г. Ингредиенты: творог, сахар, яйца, мука, ванилин, повидло, сливочное масло, сметана, сахар</small>	150/30	497.11	48.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. Ингредиенты: чай, сахар</small>	1/200	60.80	2.00
Итого:			50-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством:  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 " 26" сентября 2024 г.

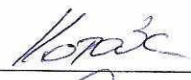
МЕНЮ
 основного (организованного) питания
 студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
 обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
 и служащих среднего профессионального образования

ОБЕД Комплекс

" 26" сентября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свекольник по-домашнему с говядиной <small>содержит картофель, морковь, лук, сметану, масло растительное, сахар, приправы, соль</small>	20/250,	151.60	37.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. <small>содержит картофель, лук, морковь, сметану, растительное масло, приправы, соль</small>	75/5	202.66	39.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, морковь, лук, растительное масло</small>	1/200	177.60	15.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб ржаной порционный <small>ржаной</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
«26» 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 26 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Свекольник по-домашнему</i>	1/250	8-00
<i>Котлета рубленая из свинины и говядины</i>	1/75	39-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	15-00
<i>Сок</i>	1/200	15-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенапычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.Л. Зуева

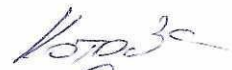
«26» сентября 2024 г.

МЕНЮ

двухразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования
на 26 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Пудинг из творога с повидлом	150/30	48-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему с говядиной	20/250/10	37-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	39-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.