

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "26" октября 2024 г.

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


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Морковь по-корейски с раст. маслом 1\110 <small>морковь, лук, чеснок, растительное</small>	1/110	185.15	37.00
Морская капуста с растительным маслом 1\110 <small>морская капуста, растительное</small>	1/110	102.41	26.00
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 <small>капуста, лук, перец, растительное, морковь, болгарский перец, соевый соус</small>	1/100	124.76	15.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. <small>капуста, свекла, говядина, лук, картофель, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	154.95	46.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. <small>капуста, свекла, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	202.45	35.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе курицы со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе курицы, картофель, лук, морковь, яйцо, сливочное масло, растительное, специи</small>	75/5	170.84	43.00
Каша молочная геркулесовая с маслом <small>геркулес, молоко, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	242.40	21.00
Котлета по-домашнему 1/ 81 № 661- с61983г. <small>говядина, лук, яйцо, картофель, морковь, лук, сахар, сливочное масло, растительное, соль, специи</small>	81/5	211.59	60.00
Котлеты натуральные из филе курицы 1/75 № 455-1994г. <small>филе курицы, яйцо, лук, морковь, картофель, сливочное масло, растительное, специи</small>	1/75	172.85	50.00
Филе хека запеченное со сливочным маслом 75\5 № 310\3 - 1994г. <small>филе хека, сливочное масло, соль</small>	75/5	158.56	114.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г <small>кетчуп, томат, лук, морковь, чеснок, растительное, специи, соль</small>	1/50	35.21	6.00
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, сливочное масло, специи, соль</small>	1/150	224.43	16.00
Капуста тушеная № 482 3 кол. - 1994г. <small>капуста, морковь, лук, растительное, чеснок, болгарский перец, специи, соль</small>	1/150	124.62	16.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	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
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994	1/100	257.51	16.00
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г.	1/75	240.87	17.00
Кекс столичный 1\75	1/75	352.92	36.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100	1/100	375.60	21.00

Заведующий столовой: Котова Котова С.Ю.

Заведующая производством Степаньчева Степаньчева О.В.

Бухгалтер: Мах Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"26" 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
"26" октября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная геркулесовая с маслом	200/10	242.40	18.00
Масло сливочное 1\20	1/20	132.18	10.00
Молоко кипяченое 1/200	1/200	0.00	16.00
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	3.00
Итого:			50.00

Заведующий производством: _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством  _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер:  _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

" 26" 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

" 26" октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем говяжьей и сметаной №120-1994г. <small>Щи из свежей капусты с картофелем, говяжьей, сметаной, поджаренные овощи.</small>	20/250/10	154.95	40,00
Котлеты натуральные из филе курицы 1/75 № 455-1994г. <small>Котлеты натуральные из филе курицы, картофель, морковь, лук.</small>	1/75	172.85	43,00
Капуста св. тушеная 1\180 № 482 3 кол. - 1994г. <small>Капуста св. тушеная с морковью, картофелем, сметаной, поджаренные овощи.</small>	180,00	149.33	16,00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. <small>Компот из яблок, сахар, вода.</small>	200,00	113.60	10,00
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	2,00


Итого:

111,00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«26» 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 26 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<i>ОБЕД</i>		
<i>Щи из свежей капусты</i>	1/250	8-00
<i>Котлета из филе курицы папированная жареная</i>	1/75	43-00
<i>Капуста тушеная</i>	1/180	16-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	10-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуева
«26» 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 26 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша геркулесовая молочная</i>	200/10	18-00
<i>Молоко кипяченое</i>	1/200	16-00
<i>Масло порционное</i>	1/20	10-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с говядиной и сметаной</i>	20/250/10	40-00
<i>Котлета из филе кури панированная жареная</i>	1/75	43-00
<i>Капуста тушеная</i>	1/180	16-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	10-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.