

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "29" октября 2024 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 29 " октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из овощей с морской капустой 1/125 <small>сметана, морковь, морковь капуста, лук, перец болгарский, лук, сахар, соль</small>	1/125	218.39	20.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Борщ из св. капусты с курой, картофелем и сметаной № 110-1994г. <small>курица, свекла, капуста белочанная, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, лимон, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист</small>	20/250/10	211.33	35.00
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10 <small>говядина, свекла, капуста белочанная, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, лимон, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист</small>	20/250/10	163.43	46.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>Филе кури, хлеб пшеничный, сухари панироновские, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	75/5	170.84	43.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г <small>рис, молоко, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	233.94	26.00
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г. <small>творог, молоко сгущенное, яйца курица, сахар, масло сливочное, сметана, сухари панироновские, ваниль</small>	150/25	435.53	57.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 <small>капусты белочанная, говядина, лук, сметана, лук, морковь, мука, масло растительное, рис, петрушка, соль</small>	100/100	222.92	57.00
Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 сб 1994 г <small>печень свиная, сметана, масло растительное, яйца, лимон, соль</small>	50/50	184.68	44.00
Котлета рыбная из горбуши и хека со сл. маслом 75/5 № 324-1994г. <small>Филе горбуши, филе хека, хлеб пшеничный, сухари панироновские, масло растительное, лимон, лимонная кислота</small>	75/5	163.30	57.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>томат, морковь, лук, лимонная кислота, перец болгарский, лук, чеснок, растительное, сахар, 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 отварные, яйца</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис, морковь, лук, лимонная кислота, соль</small>	1/150	224.43	16.00
Картофель отварной № 470 - 1994г. <small>картофель, яйца, лимонная кислота</small>	1/150	149.97	13.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный <small>лимон</small>	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	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
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	18.00
Ватрушка с повидлом 1\75 № 108 д.п.	1/75	247.83	12.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60	1/60	189.49	30.00
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 _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
"29" 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
"29" октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Запеканка из творога со стуженым молоком 150/25 № 297-1994г.	150/25	435.53	47.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	2.00
Итого:			49.00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л.Зуева
" 29" 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

" 29" октября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.л. 20\250\10	20/250/10	163.43	38.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997	100/100	222.92	50.00
Картофель отварной 1/180 № 470 - 1994г.	1/180	179.96	13.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л.	200.00	113.60	6.00
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	2.00

Итого:

109.00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____



Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«29» 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 29 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Борщ из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Голубцы любительские</i>	100/100	50-00
<i>Картофель отварной</i>	1/180	13-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	6-00
<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.Л.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«29» 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 29 октября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Запеканка из творога со сгущенным молоком</i>	150/25	47-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
ОБЕД		
<i>Борщ из свежей капусты с говядиной</i>	20/250	38-00
<i>Голубцы любительские</i>	100/100	50-00
<i>Картофель отварной</i>	1/180	13-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:



Когова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенापнычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.