

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"30" сентября 2024 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 30 " сентября 2024 г.

| Наименование | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена |
|---|------------------|--------------|--------|
| ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА | | | |
| Салат "Витаминный" из свежей капусты № 27-1994г. <small>капуста свежая, масло растительное, морковь, сахар, соль, лимонный кислота</small> | 1/100 | 168.87 | 11.00 |
| ПЕРВЫЕ БЛЮДА | | | |
| Суп картофельный с фасолью и говядиной № 138 - 1994г. 20\250 <small>картофель, картофельный бульон, фасоль, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист</small> | 20/250 | 189.10 | 49.00 |
| Суп картофельный с фасолью и курой № 138 - 1994г. 20\250 <small>картофель, курица, фасоль, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист</small> | 20/250 | 236.48 | 39.00 |
| ВТОРЫЕ БЛЮДА | | | |
| Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 № 32 сб. 2010 д.п. <small>молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль</small> | 200/10 | 170.90 | 19.00 |
| Котлета рубленая из говядины запеченая со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. <small>говядина, лук, картофель, морковь, сахар, сливочное, масло растительное, соль</small> | 75.00 | 162.83 | 66.00 |
| Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, лук, картофель, морковь, масло растительное, масло сливочное, соль, булгур</small> | 75/5 | 170.84 | 42.00 |
| Плов со свиной № 403-1994г. <small>свинина, лук, картофель, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, майонезный соус</small> | 1/250 | 467.55 | 59.00 |
| Филе хека в яйце 1\100 № 69 д\п <small>филе хека, яйцо, лук, масло растительное, вода, соль</small> | 1/100 | 317.76 | 110.00 |
| Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 сб 1994 г <small>печень, лук, сметана, масло растительное, мука, томат, соль</small> | 50/50 | 184.68 | 44.00 |
| ГАРНИРЫ | | | |
| Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>морковь, морковь, лук, масло растительное, 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>макарон, масло сливочное, соль</small> | 1/150 | 211.97 | 8.00 |
| Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис, картофель, лук, масло сливочное, соль</small> | 1/150 | 224.43 | 16.00 |
| 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 |
| Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>чай, сахар, лимон, соль</small> | 1/200 | 61.92 | 5.00 |

| Наименование | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена |
|--|------------------|--------------|-------|
| Компот из вишни 1/200 ТТК к. <small>вишня, сахар</small> | 1/200 | 92.22 | 16.00 |
| Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>молоко, сахар, кофеинизированный</small> | 200.00 | 78.56 | 19.00 |
| ВЫПЕЧКА | | | |
| Хлеб ржаной порционный <small>мука ржаная</small> | 1/30 | 51.24 | 3.00 |
| Булочка фигурная с маком 1/100 <small>мука, сахар, мак, яйцо, сливочное масло, дрожжи, соль, ванилин</small> | 1/100 | 389.38 | 18.00 |
| Булочка с вареной сгущенкой 1/100 <small>мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сода, ванилин</small> | 1/100 | 375.60 | 21.00 |
| Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1\60 <small>мука, яйцо, яйцо, сливочное масло, растительное масло, яйцо, руб. сахар, дрожжи, соль, сода, маргарин, маршмэллоу</small> | 1/60 | 196.64 | 25.00 |
| Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. <small>мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль</small> | 1/100 | 319.98 | 23.00 |

Заведующий столовой: _____ Когова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"30" 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
"30" сентября 2024 г

| Наименование | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена |
|---|------------------|--------------|-------|
| Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. | 200/10 | 222.68 | 16.00 |
| Сыр порционный 1\30 | 30.00 | 103.38 | 17.00 |
| Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. | 200.00 | 78.56 | 15.00 |
| Хлеб пшеничный порционный | 30.00 | 70.32 | 3.00 |

Итого:

51-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа

С.А.Рыбалка
" 30" 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

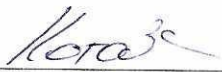
" 30" сентября 2024 г.

| Наименование | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена |
|---|------------------|--------------|-------|
| Суп картофельный с фасолью и говядиной № 138 - 1994г; 20\250 | 20/250 | 189.10 | 37.00 |
| Котлета рубленая из говядины запеченая со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. | 75.00 | 162.83 | 59.00 |
| Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к, - 1994г. | 180.00 | 247.93 | 7.00 |
| Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. | 1/200 | 60.80 | 2.00 |
| Хлеб ржаной порционный | 1/30 | 51.24 | 2.00 |

Итого:

107-00

Заведующий столовой



Котова С.Ю.

Заведующая производством



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
«30» 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 30 сентября 2024 г.

| Наименование блюда | Выход (в гр.) | Цена (руб. коп.) |
|------------------------------|------------------|---------------------|
| ОБЕД | | |
| Суп картофельный с фасолью | 1/250 | 07-00 |
| Котлета рубленая из говядины | 1/75 | 59-00 |
| Макаронные изделия отварные | 1/180 | 7-00 |
| Чай с сахаром | 1/200 | 2-00 |
| Хлеб ржаной порционный | 1/30* 2 шт. | 4-00 |
| Итого: | | 79=00 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Заведующий столовой:



Котова С. Ю.

Заведующий производством:




Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



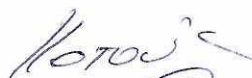
Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа
 С.А. Рыбалка
М.И. Зуева
«30» 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 30 сентября 2024 г.

| Наименование блюда | Выход (в гр.) | Цена (руб. коп.) |
|--|------------------|---------------------|
| ЗАВТРАК | | |
| Кашиа тиенная молочная | 200/5 | 16-00 |
| Кофейный напиток | 1/200 | 15-00 |
| Хлеб тиеничный порционный | 1/30 | 3-00 |
| Сыр порционный | 1/30 | 17-00 |
| ОБЕД | | |
| Суп картофельный с фасолью и говядиной | 20/250 | 37-00 |
| Котлета рубленая из говядины | 1/75 | 59-00 |
| Макаронные изделия отварные | 1/180 | 7-00 |
| Чай с сахаром | 1/200 | 2-00 |
| Хлеб ржаной порционный | 1/30 | 2-00 |
| Итого: | | 158=00 |

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.