

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зусва
 "07" сентября 2024 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 07 " сентября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 капуста свежая, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	124.76	15.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, Масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	154.95	46.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. капуста свежая, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	202.45	35.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе курицы со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе курицы, яйцо пшеничное, масло растительное, масло сливочное, соль, сухари панировочные	75/5	170.84	42.00
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	225.67	15.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/80 № 423, 528 сб1994г. лук, говядина б\к, свинина б\к, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, морковь, соль, сахар	100/80	315.47	60.00
Филе горбуши запеченное со сливочным маслом 75\5 филе горбуши мор., масло растительное, масло сливочное, мука, соль	80.00	225.58	65.00
Чахохбили из курицы с соусом 100\50 курица, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль	100/50	443.94	85.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	3.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия отварные, соль	1/150	211.97	7.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, вода сварочная, соль	1/150	224.43	16.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59	10.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко сварочное, сахар, соль	1/200	177.60	21.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	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 <small>сахар, лимонный чай</small>	1/200	61.92 <small>Белки - 0.26, Углеводы - 15.22</small>	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. <small>вишня, сахар</small>	1/200	92.22 <small>Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72</small>	16.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сахар, сухофрукты, лимонная кислота</small>	1/200	79.84 <small>Углеводы - 19.66</small>	6.00
ВЫПЕЧКА			
Булочка фигурная с маком 1/100 <small>мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	389.38 <small>Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39</small>	18.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02</small>	3.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100 <small>мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сахарная пудра, соль, ванилин</small>	1/100	375.60 <small>Белки - 7.08, Жиры - 11.44, Углеводы - 58.83</small>	21.00

Заведующий столовой: _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____  Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
" 07" 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
" 07" сентября 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. <small>манная крупа манная, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	225.67 <small>Белки - 4.66, Жиры - 7.69, Углеводы - 34.46</small>	12.00
Масло сливочное 1\20 <small>масло сливочное</small>	1/20	132.18 <small>Белки - 0.16, Жиры - 14.80, Углеводы - 0.36</small>	10.00
Сыр порционный 1\30 <small>сыр в ассортименте</small>	30.00	103.38 <small>Белки - 7.89, Жиры - 7.98</small>	17.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>сахар, лимоны, чай</small>	1/200	61.92 <small>Белки - 0.26, Углеводы - 15.12</small>	3.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32 <small>Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76</small>	3.00

Итого:

45-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 " 07" 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

" 07" сентября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, говядина б.к., картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, приправы шпэт</small>	20/250/10	154.95	40.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/80 № 423, 528 сб1994г. <small>лук, говядина б.к., свиная б.к., масло растительное, мука, рис, пропаренный, томат, морковь, соль, сахар</small>	100/80	315.47	50.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, молоко, масло сливочное, соль</small>	1/200	177.60	14.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сахар, сухофрукты, лимонная кислота</small>	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный <small>мука ржаная</small>	1/30	51.24	2.00

Итого:

111-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаныхева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«07» 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 07 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Тефтели из свинины и говядины</i>	100/80	50-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	14-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		79=00

Заведующий столовой:



Котова С.ИО.

Заведующий производством:



Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зуева
«07» 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 07 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша манная молочная</i>	1/200	12-00
<i>Сыр порционный</i>	1/30	17-00
<i>Масло сливочное порционное</i>	1/20	10-00
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	200/7	3-00
<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>Тефтели из свинины и говядины</i>	100/80	50-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	14-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30* 2 шт	4-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:



Котова С.Ию.

Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.