

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева

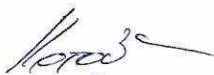
"27" декабря 2024 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 27 " декабря 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежих помидор и огурцов 1\100 № 1 - 2010 г. д.п. помидоры, огурцы свежие, лук, масло растительное, соль	1/100	107.74 Белки - 0.89, Жиры - 10.14, Углеводы - 3.23	25.00
Салат овощной "На здоровье" с пекинской капустой 1/100 салат, масло растительное, огурцы свежие, перец, помидоры, сахар, соль	1/100	205.52 Белки - 1.06, Жиры - 10.17, Углеводы - 5.01	31.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, говядина б\к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157.70 Белки - 8.60, Жиры - 4.80, Углеводы - 20.03	42.00
Суп картофельный с макаронными изделиями и курой № 13 д\п картофель, кура, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	204.88 Белки - 10.13, Жиры - 9.38, Углеводы - 20.01	30.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Люля-кебаб из горбуши и хека со сл. маслом 75\5 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	163.30 Белки - 9.98, Жиры - 10.62, Углеводы - 6.95	55.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1\200 д\п филе курицы, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист	1/200	328.36 Белки - 13.05, Жиры - 17.71, Углеводы - 36.53	58.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. говядина б\к, карбонат б\к, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль, мука, яйцо, сахар, дрожжи	75/5	171.66 Белки - 9.90, Жиры - 14.64, Углеводы - 0.05	56.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина б\к, лук, томат, соль, масло растительное	50/15	219.97 Белки - 21.06, Жиры - 11.40, Углеводы - 3.07	60.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.25	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.23, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 7.87, Жиры - 4.43, Углеводы - 17.01	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 7.34, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	16.00
Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г перловзя, соль	1/180	188.87 Белки - 5.58, Жиры - 0.67, Углеводы - 40.14	4.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.07	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	5.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	18.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный крупяной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38 Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39	18.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 мука, говядина б\к, свинина б\к, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль	1/60	189.49 Белки - 9.28, Жиры - 6.87, Углеводы - 22.63	30.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 яйцо, капуста, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51 Белки - 7.14, Жиры - 9.59, Углеводы - 35.66	16.00

Заведующий столовой _____



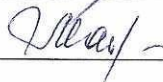
Котова С.Ю.

Заведующая производством _____




Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____






Махрачева И.А.


УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 "27" декабря 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
 "27" декабря 2024 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г <small>перловыи, соль</small>	1/180	188.87	3.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. <small>свинина бж, лук, томат, соль, масло растительное</small>	50/15	219.97	45.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80	2.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32	3.00
Итого:			53.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.
 Заведующая производством  Степанычева О.В.
 Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 " 27 " декабря 2024 г.

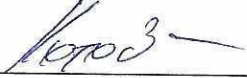


МЕНЮ
 основного (организованного) питания
 студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
 обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
 и служащих среднего профессионального образования

ОБЕД Комплекс

" 27 " декабря 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д/п <small>картофель, говядина б/к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	157.70 <small>Белки - 8.60 Жиры - 4.80 Углеводы - 20.93</small>	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 <small>филе кури, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист</small>	1/300	492.78 <small>Белки - 27.09 Жиры - 15.30 Углеводы - 54.93</small>	68.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>сахар, лимон, чай</small>	1/200	61.92 <small>Белки - 0.26 Углеводы - 15.53</small>	3.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1.98 Жиры - 0.50 Углеводы - 10.02</small>	2.00

Итого: 105.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.
 Заведующая производством  Степанычева О.В.
 Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И.Зуева

«27» декабря 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 27 декабря 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с макаронными изделиями</i>	1/250	6-00
<i>Плов с филе курицы</i>	1/300	68-00
<i>Чай с лимоном</i>	1/200	3-00
<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
«27» декабря 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 27 декабря 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша перловая рассыпчатая</i>	1/180	3-00
<i>Поджарка из свинины</i>	1/75	45-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с макар. изделиями и говядиной</i>	20/250	32-00
<i>Плов с филе курицы</i>	1/300	68-00
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	1/200	3-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		158=00

Заведующий столовой :



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.