

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.Л.Зуева  
" 01 " апреля 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**

" 01 " апреля 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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 - 20.15	34.00
Плов из 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 - 18.00, Жиры - 12.20, Углеводы - 56.58	51.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.70	5.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.00	4.00
Итого:			103.00

Заведующий столовой:  Котова С.Ю.

Заведующая производством:  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.