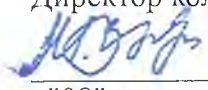


УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуева
"08" апреля 2024 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 08 " апреля 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из морской капусты с корейской морковью морковь по-корейски, морская капуста, масло растительное	100.00	143.76 Белки - 2.35, Жиры Углеводы - 6.1	28.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б\к, горох, лук, морковь, масло растительное, лавровый лист	20/250	190.50 Белки - 11.70, Жиры Углеводы - 18.27	39.00
Суп гороховый с курой № 138 - 1994г. картофель, кура, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	238.30 Белки - 11.70, Жиры Углеводы - 18.27	30.00
Суп картофельный с грибами (пюре) № 143 сб 1994 г картофель, грибы свежие, лук, морковь, масло растительное, соль	1/250	106.63 Белки - 2.27, Жиры Углеводы - 17.80	20.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Биточек из филе курицы № 461-1994г. 1/75 филе курицы, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	1/75	128.02 Белки - 13.37, Жиры Углеводы - 8.1	42.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04 Белки - 0.08, Жиры Углеводы - 5.1	18.00
Котлета рубленая из говядины 50\5 № 416-1994г. д.п говядина б\к, молоко, хлеб пшеничный, масло сливочное, сухари панировочные, масло растительное, соль	50/5	140.59 Белки - 7.47, Жиры Углеводы - 4.1	45.00
Плов из свинины № 403-1994г. свинина б\к, лук, морковь, морковь, лук, масло растительное, томат, соль	1/250	467.55 Белки - 19.07, Жиры Углеводы - 38.38	65.00
Рыба, запеченная в омлете (хек) 1/100 № 70 сб.2018 рыба, яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль	1/100	139.62 Белки - 13.96, Жиры Углеводы - 11.0	101.00
Котлеты натуральные из филе кури 1/75 № 455-1994г. филе кури, масло растительное, сухари панировочные, яйцо, соль	1/75	172.85 Белки - 13.96, Жиры Углеводы - 11.0	52.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной № 528 сб 1994 г кетчуп, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.1, Жиры Углеводы - 2.13	3.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.9, Жиры Углеводы - 38.38	13.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.3, Жиры Углеводы - 39.16	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макарон, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 4.9, Жиры Углеводы - 37.17	7.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	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
сахар, чай		Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	5.00
сахар, лимонный чай		Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	15.00
вишня, сахар		Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	3.00
хлеб ржаной		Белки - 1.08, Жир - 0.10, Углеводы - 10.00	
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	4.00
хлеб пшеничный		Белки - 2.28, Жир - 0.10, Углеводы - 14.00	
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	17.00
мак, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин		Белки - 8.00, Жир - 10.00, Углеводы - 10.00	
Кекс столичный 1\75	1/75	352.92	31.00
мука, сахар, яйцо, масло сливочное, яйцо, масло растительное, сахарная пудра, лимонная кислота, соль		Белки - 8.00, Жир - 10.00, Углеводы - 10.00	
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.)	1/60	270.09	38.00
Филе кури, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок		Белки - 13.83, Жир - 10.00, Углеводы - 10.00	
Булочка с творогом 1/100	1/100	322.97	22.00
мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин		Белки - 12.90, Жир - 10.00, Углеводы - 10.00	
Булочка "Кранц" 1/110	1/110	390.37	29.00
мука, сливочное масло, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин		Белки - 10.00, Жир - 10.00, Углеводы - 10.00	

Заведующая производством _____

Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачсва И.А.