

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа



М.И. Зусва

"09" апреля 2024 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 09 " апреля 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Винегрет овощной 1\100 № 60 - 1994г. огурцы соленые, картофель, лук, свекла, масло растительное, морковь, соль	100.00	125.04 Белки - 1.23, Жиры - 10.16, Углеводы - 7.51	16.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп - лапша домашняя с курой № 151 - 1994г. кура, макаронные изделия, морковь, лук, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	207.73 Белки - 9.85, Жиры - 13.14, Углеводы - 18.54	28.00
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 Белки - 8.13, Жиры - 9.95, Углеводы - 10.59	45.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. капуста свежая, кура, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	202.45 Белки - 9.65, Жиры - 13.65, Углеводы - 10.78	36.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлеты натуральные из филе кури 1/75 № 455-1994г. филе кури, масло растительное, сухари панировочные, яйцо, соль	1/75	172.85 Белки - 15.26, Жиры - 17.81, Углеводы - 0.05	52.00
Каша рисовая молочная с маслом 200\10 молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94 Белки - 3.10, Жиры - 11.10, Углеводы - 41.98	24.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б\к, свинина б\к, хлеб пшеничный, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	197.25 Белки - 11.38, Жиры - 13.77, Углеводы - 6.95	52.00
Тефтели из говядины 60\50 №423-1994г.д.п. говядина б\к, лук, масло растительное, мука, рис пропаренный, морковь, соль, томат.	60/50	180.69 Белки - 8.39, Жиры - 13.11, Углеводы - 11.70	45.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.01, Жиры - 0.17, Углеводы - 0.01	3.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	13.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макарроны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.19, Углеводы - 31.27	7.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.48, Жиры - 5.76, Углеводы - 27.88	16.00
Рататуй 1\150 ТТК баклажаны, кабачки, перец, помидоры, кетчуп, масло растительное, соль, чеснок	1/150	130.78 Белки - 1.74, Жиры - 10.25, Углеводы - 7.51	96.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.01, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.14	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	15.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	6.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	3.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38	17.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 мука, начинка "веста шоколад", яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	338.88	26.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г. капуста свежая, мука, яйцо, лук, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	261.13	17.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15	35.00
Булочка с повидлом 1/100 повидло, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	100.00	354.40	21.00

Заведующий столовой: _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.