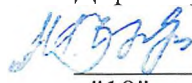


УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.И. Зуева  
"19" апреля 2024 г.

**МЕНЮ**  
дополнительного питания  
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа  
на " 19 " апреля 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
Винегрет овощной 1/100 № 60 - 1994г. капуста квашеная, картофель, лук, масло растительное, свекла, морковь, сахар, соль	100.00	174.64 Белки - 1.90, Жиры - 0.10, Углеводы - 8.8	13.00
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
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 - 1.40, Углеводы - 19.1	39.00
Суп гороховый с курой № 138 - 1994г. картофель, кура, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	238.30 Белки - 13.25, Жиры - 1.40, Углеводы - 19.1	30.00
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 № 32 сб. 2010 д.п. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	170.90 Белки - 3.07, Жиры - 1.10, Углеводы - 21.8	19.00
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 - 10.29, Углеводы - 11.2	45.00
Рыба, запеченная в омлете (хек) 1/100 № 70 сб.2018 филе хека мор., яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль	1/100	139.62 Белки - 2.02, Жиры - 1.00, Углеводы - 3.0	101.00
Биточек из филе курицы № 461-1994г. 1/75 филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	1/75	128.02 Белки - 13.27, Жиры - 1.40, Углеводы - 9.3	42.00
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Соус красный основной № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 2.10, Углеводы - 3.2	3.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 1.40, Углеводы - 40.1	13.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 4.47, Жиры - 1.10, Углеводы - 39.1	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.87, Жиры - 1.40, Углеводы - 37.1	7.00
<b>НАПИТКИ</b>			
Лимон порционный	1/7	1.16 Белки - 1.16, Жиры - 0.10, Углеводы - 0.1	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	61.84	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углевод - 15.91	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 1.40, Углеводы - 22.7	15.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. груша, яблоки, лимонная кислота	1/200	79.84 Белки - 0.20, Жиры - 1.40, Углеводы - 18.2	6.00
<b>ВЫПЕЧКА</b>			

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Хлеб ржаной порционный	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 вареной сгущенкой 1/100 мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сахарная пудра, соль, ванилин	1/100	375.60	20.00
Ватрушка с повидлом 1\75 № 108 д.п. мука, повидло, яйцо, сахар, масло сливочное, масло растительное, дрожжи, соль	1/75	271.79	14.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15	35.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) филе кури, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок	1/60	270.09	38.00
Булочка с творогом 1/100 мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	322.97	22.00

Заведующий столовой: \_\_\_\_\_

*Котова*

Котова С.Ю.

Заведующая производством \_\_\_\_\_

*Степаньчева*

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: \_\_\_\_\_

*Махрачева*

Махрачева И.А.