

«Утверждаю»

Директор ГАПОУ «Альметьевский
музыкальный колледж им.Ф.З.Яруллина»

Г.А.Пайдуллина

Меню столовой ГАПОУ «АМК им.Ф.З.Яруллина»

Наименование блюда	Выход	Цена
Холодные блюда		
Свекла со сметаной	120/20	33=00
Яйцо с гарниром	120	38=00
Свекла с череносливом	100	38=00
Капустный салат	100	38=00
Салат «Витаминный»	100	48=00
Винегрет	100	48=00
Салат «Овощной»	100	51=00
Салат «Банальный»	100	51=00
Салат «Крабовый»	100	52=00
Салат «Встреча»	100	52=00
Салат «Оливье»	100	54=00
Салат «Селдь под шубой»	100	54=00
Салат «Мимоза»	100	54=00
Первые блюда		
Рассольник	250	48=00
Суп-лапша	250	48=00
Борщ	250	48=00
Щи	250	48=00
Суп гороховой	250	48=00
Умач	250	48=00
Уха из горбуши	250	48=00
Щи с фа солью	250	48=00
Пельмени из говядины с бульоном	400	95=00
Вторые блюда		
Сосиски отварные	50	50
Курица отварная	100	57
Тефтели из говядины с рисом	70	66
Голубцы	100	75
Курица тушеная	100	78
Макароны по флотский	150	78
Котлеты мясные	70	80
Чахохбили	80/20	87
Горбуша запеченная	100	87
Отбивные из куриной грудки	100	100

Гуляш из говядины	50/50	128
Плов из говядины	150	128
Гарниры		
Каша пшённая	150	28
Каша перловая	150	28
Макароны отварные	150	30
Рис	150	30
Гречка	150	30
Картофельное пюре	150	30
Гороховое пюре	150	30
Капуста тушеная	150	34
Выпечка		
Пирожки с повидлом	100	25
Кыстыбый (пшено/картофель)	60/40	38
Пирожки с капустой	100	42
Пирожки с яблоками	100	42
Пирожки с яйцом	100	42
Блины	70/20	44
Сочник с творогом	100	44
Сосиски в тесте	100	45
Конверт с рисом и изюмом	100	45
Сметанник	100	45
Пицца закрытая	100	52
Расстегай с рыбой	100	52
Пицца открытая	80/40	55
Синабон	150	55
Перемечи с мясом	100	65
Напитки		
Компот и с/ф	200	20
Чай черный с сахаром	200	20
Чай зеленый	200	20
Кофе 3 в 1		25
Кефир	200	29
Сок (в ассортименте)	200	30
Вода минеральная	200	41
Хлеб пшеничный	1 кусок	3.00

Заведующая
производством



Х.Г. Глюмова