

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуев
 "01" апреля 2025 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 01 " апреля 2025 г.

| Наименование | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена |
|---|------------------|---|-------|
| ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА | | | |
| Салат овощной "На здоровье" с пекинской капустой 1/100 салат, масло растительное, огурцы свежие, перец, помидоры, сахар, соль | 1/100 | 205.52 Белки - 1,06, Жиры - 20,12, Углеводы - 5,05 | 42.00 |
| ПЕРВЫЕ БЛЮДА | | | |
| Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. картофель, говядина б\к, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист | 20/250/10 | 159.53 Белки - 7,92, Жиры - 9,13, Углеводы - 11,43 | 60.00 |
| Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г. картофель, кура, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист | 20/250/10 | 206.90 Белки - 9,47, Жиры - 19,70, Углеводы - 11,43 | 45.00 |
| ВТОРЫЕ БЛЮДА | | | |
| Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль | 75/5 | 172.05 Белки - 13,18, Жиры - 10,17, Углеводы - 6,95 | 51.00 |
| 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 - 12,41, Углеводы - 0,05 | 58.00 |
| 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 - 7,25, Углеводы - 5,12 | 26.00 |
| Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кура, лук, морковь, соль, лавровый лист | 100.00 | 241.77 Белки - 20,24, Жиры - 17,65, Углеводы - 0,48 | 64.00 |
| Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль | 105.00 | 203.67 Белки - 10,28, Жиры - 17,82, Углеводы - 0,63 | 64.00 |
| Филе трески в яйце 1/50 № 69 д/п филе трески, яйцо, масло растительное, мука, соль | 1/50 | 130.20 Белки - 2,44, Жиры - 11,18, Углеводы - 3,60 | 61.00 |
| Рулет из печени с яйцом 75\5 печень говяжья, яйцо, хлеб пшеничный, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль | 75/5 | 192.88 Белки - 11,16, Жиры - 13,51, Углеводы - 6,67 | 56.00 |
| ГАРНИРЫ | | | |
| Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль | 1/50 | 33.92 Белки - 0,45, Жиры - 2,13, Углеводы - 3,25 | 4.00 |
| Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль | 1/150 | 247.59 Белки - 8,73, Жиры - 6,09, Углеводы - 39,46 | 12.00 |
| Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макарроны, масло сливочное, соль | 1/150 | 211.97 Белки - 5,82, Жиры - 4,19, Углеводы - 37,08 | 11.00 |
| Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль | 1/150 | 224.43 Белки - 3,84, Жиры - 5,18, Углеводы - 40,05 | 19.00 |
| НАПИТКИ | | | |
| Лимон порционный лимона | 1/7 | 1.16 Белки - 0,06, Жиры - 0,01, Углеводы - 0,21 | 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 | 6.00 |
| сахар, лимон, чай | | Белки - 0.26, Углеводы - 15.22 | |
| Компот из вишни 1/200 ТТК к. | 1/200 | 92.22 | 25.00 |
| вишня, сахар | | Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72 | |
| Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. | 1/200 | 79.84 | 8.00 |
| сахар, сухофрукты, лимонная кислота | | Углеводы - 19.96 | |
| ВЫПЕЧКА | | | |
| Хлеб ржаной порционный | 1/30 | 51.24 | 4.00 |
| хлеб ржаной | | Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02 | |
| Булочка фигурная с маком 1/100 | 1/100 | 389.38 | 21.00 |
| мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин | | Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39 | |
| Пирожок с яйцом 1/100 | 1/100 | 377.15 | 44.00 |
| мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи | | Белки - 13.75, Жиры - 12.71, Углеводы - 51.94 | |
| Булочка с творогом 1/100 | 1/100 | 362.89 | 36.00 |
| мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин | | Белки - 12.91, Жиры - 9.29, Углеводы - 56.91 | |
| Булочка "Кранц" 1/110 | 1/110 | 390.37 | 38.00 |
| мука, ступенчатая ваниль, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин | | Белки - 8.02, Жиры - 14.34, Углеводы - 57.30 | |

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
"01" апреля 2025 г.

МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования


ЗАВТРАК Комплекс


"01" апреля 2025 г

| Наименование | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена |
|--|------------------|---|-------|
| Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. <small>яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль</small> | 105.00 | 203.67 <small>Белки - 10.20, Жиры - 17.82, Углеводы - 0.63</small> | 41.00 |
| Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>молоко, сахар, кофейный напиток</small> | 200.00 | 78.56 <small>Белки - 0.24, Углеводы - 19.40</small> | 14.00 |
| Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small> | 30.00 | 70.32 <small>Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76</small> | 4.00 |
| Итого: | | | 59.00 |

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л. Зуева
 " 01 " апреля 2025 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 2025 г.

| Наименование | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена |
|---|------------------|---|--------|
| Суп из овощей с говядиной № 132-1994г. картофель, говядина б\к, капуста свежая, лук, морковь, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист | 20/250 | 139.32 Белки - 7,69, Жиры - 7,13, Углеводы - 11,10 | 36.00 |
| Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кура, лук, морковь, соль, лавровый лист | 100.00 | 241.77 Белки - 20,24, Жиры - 17,65, Углеводы - 0,48 | 56.00 |
| Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло сливочное, соль | 180.00 | 247.93 Белки - 6,77, Жиры - 8,50, Углеводы - 43,18 | 8.00 |
| Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота | 1/200 | 79.84 Углеводы - 19,96 | 5.00 |
| Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной | 1/30 | 51.24 Белки - 1,98, Жиры - 0,36, Углеводы - 10,95 | 2.00 |
| Итого: | | | 107-00 |

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л. Зуева
«01» апреля 2025 г.

МЕНЮ
одноразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования
на 01 апреля 2025 г.

| Наименование блюда | Выход (в гр.) | Цена (руб. коп.) |
|-----------------------------|------------------|---------------------|
| ОБЕД | | |
| Суп из овощей | 1/250 | 12-00 |
| Цыпленок отварной | 1/100 | 56-00 |
| Макаронные изделия отварные | 1/180 | 8-00 |
| Компот из смеси сухофруктов | 1/200 | 5-00 |
| Хлеб ржаной порционный | 1/30 | 2-00 |
| Итого: | | 83=00 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

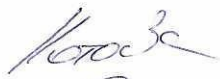
УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зуева
«01» апреля 2025 г.

МЕНЮ
двухразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования
на 01 апреля 2025 г.

| Наименование блюда | Выход (в гр.) | Цена (руб. коп.) |
|---------------------------------------|------------------|---------------------|
| ЗАВТРАК | | |
| Омлет натуральный со сливочным маслом | 105/5 | 41-00 |
| Кофейный напиток | 1/200 | 14-00 |
| Хлеб пшеничный порционный | 1/30 | 4-00 |
| ОБЕД | | |
| Суп из овощей с говядиной | 20/250 | 36-00 |
| Цыпленок отварной | 1/100 | 56-00 |
| Макаронные изделия отварные | 1/180 | 8-00 |
| Компот из сухофруктов | 1/200 | 5-00 |
| Хлеб ржаной порционный | 1/30 | 2-00 |
| Итого: | | 166=00 |

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачсва И.А.