

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И. Зуев

"03" февраля 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 03 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Витаминный" из свежей капусты № 27-1994г. <small>капуста свежая, масло растительное, морковь, сахар, соль, лимонная кислота</small>	1/100	168.87	11.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп - лапша домашняя с курой № 151 - 1994г. <small>кура, макаронные изделия, морковь, лук, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	207.73	28.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. <small>молоко, пшено, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль</small>	1/200	203.76	22.00
"Ежики" мясные 100\100 № 64 - 2010 г. д.п. <small>говядина б\к, лук, рис пропаренный, томат, мука, молоко, яйцо, масло растительное, чеснок, соль, лавровый лист</small>	100.00	213.41	79.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	75\5	172.05	43.00
Плов со свиной № 403-1994г. <small>свинина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист</small>	1/250	467.55	59.00
Филе хека в яйце 1\50 № 69 д\п <small>филе хека мор., яйцо, масло растительное, мука, соль</small>	1/50	158.88	57.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с\б 1994 г <small>морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль</small>	1/50	33.92	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, масло сливочное, соль</small>	1/150	247.59	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <small>макарроны, масло сливочное, соль</small>	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис пропаренный, масло сливочное, соль</small>	1/150	224.43	16.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный <small>лимон</small>	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>с\кнд чай</small>	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>сахар, лимон, чай</small>	1/200	61.92	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. <small>вишня, сахар</small>	1/200	92.22	18.00
Компот из черной смородины 1/200 <small>сахар, черная смородина</small>	1/200	104.66	19.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <small>мука ржаная</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02</small>	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 <small>мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	389.38 <small>Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39</small>	18.00
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г. <small>мука, творог, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/75	240.87 <small>Белки - 10.25, Жиры - 7.47, Углеводы - 33.16</small>	17.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 <small>мука, начинка "Веста шоколад", яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, ванильная эссенция, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	338.88 <small>Белки - 6.64, Жиры - 9.80, Углеводы - 56.02</small>	26.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) <small>фарш куриный, мука, сыр твердых сортов, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, ванилин</small>	1/60	270.09 <small>Белки - 13.83, Жиры - 24.41, Углеводы - 20.98</small>	38.00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____




Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
"03" февраля 2025 г.

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

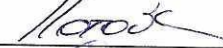
ЗАВТРАК Комплекс

"03" февраля 2025 г


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. <small>молоко, рис, пропаренный, масло сливочное, сахар, соль</small>	1/200	203.76 <small>Белки - 3,50; Жиры - 8,08; Углеводы - 29,26</small>	19.00
Яйцо вареное <small>яйцо</small>	1/40	62.84 <small>Белки - 7,08; Жиры - 4,60; Углеводы - 0,78</small>	13.00
Масло сливочное 1\20 <small>масло сливочное</small>	1/20	132.18 <small>Белки - 0,16; Жиры - 14,70; Углеводы - 0,26</small>	10.00
Молоко кипяченое 1/200 <small>молоко</small>	1/200	0.00	16.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32 <small>Белки - 2,78; Жиры - 0,24; Углеводы - 11,76</small>	4.00


Итого:

62-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуева
 " 03 " февраля 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

" 03 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп - лапша домашняя с курой № 151 - 1994г. <small>бульон, макаронные изделия, морковь, лук, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	207.73 <small>Белки - 9.85 Жиров - 11.1 Углеводов - 15.76</small>	22.00
"Ёжики" мясные 100\100 № 64 - 2010 г. д.п. <small>говядина б\к, лук, рис пропаренный, томат, мука, молоко, яйца, масло растительное, перец, соль, лавровый лист</small>	100.00	213.41 <small>Белки - 14.57 Жиров - 8.45 Углеводов - 19.77</small>	57.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>сахар, лимон, чай</small>	1/200	61.92 <small>Белки - 0.26 Жиров - 0.87 Углеводов - 15.27</small>	4.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1.98 Жиров - 0.3 Углеводов - 10.9</small>	2.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32 <small>Белки - 2.28 Жиров - 0.39 Углеводов - 13.71</small>	4.00
Яблоко порционное 1/100 <small>яблоко</small>	130.00	44.45 <small>Белки - 0.38 Жиров - 0.19 Углеводов - 9.79</small>	15.00
Итого:			104.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаныхева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л. Зуева
«03» февраля 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 03 февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп лапша домашняя с курой	1/250	22-00
Ежики мясные	100/100	57-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.ИО.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И. Зуева

«03» февраля 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 03 февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша «Дружба» молочная	1/200	19-00
Яйцо вареное 1/40	шт.	13-00
Масло сливочное порционное	1/20	10-00
Молоко кипяченое	1/200	16-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Суп лапша домашняя с курой	20/250	22-00
Ежики мясные	100/100	57-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	4-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Яблоко порционное	1/100	15-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Когова С.И.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.