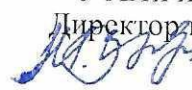


УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуев
 "03" апреля 2025 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 03 " апреля 2025 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 - 1,28, Жиры - 10,16, Углеводы - 7,17	20.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п свекла, картофель, говядина б\к, морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лапсовый лист	20/250/10	151.60 Белки - 8,05, Жиры - 6,60, Углеводы - 15,00	59.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п свекла, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, лапсовый лист	20/250/10	198.78 Белки - 9,57, Жиры - 11,17, Углеводы - 14,98	44.00
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 - 10,12, Углеводы - 9,95	51.00
Котлеты натуральные из филе кури 1/75 № 455-1994г. филе кури, масло растительное, сухари панировочные, яйцо, соль	1/75	172.85 Белки - 15,20, Жиры - 12,41, Углеводы - 0,92	58.00
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоко, пшено, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	1/200	203.76 Белки - 3,50, Жиры - 8,08, Углеводы - 29,26	30.00
Филе трески жаренное со сл. маслом 75/5 филе трески, масло растительное, масло сливочное, мука, соль	80.00	94.72 Белки - 0,58, Жиры - 8,42, Углеводы - 1,56	89.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. говядина б\к, карбонат б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	202.66 Белки - 10,96, Жиры - 14,56, Углеводы - 0,95	67.00
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, изюм, яйцо, сахар, круп манная, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, соль, ванилин	150/30	497.11 Белки - 20,66, Жиры - 18,88, Углеводы - 61,13	106.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0,45, Жиры - 7,11, Углеводы - 1,23	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8,73, Жиры - 6,09, Углеводы - 39,35	12.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макарон, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5,82, Жиры - 4,19, Углеводы - 17,98	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 1,84, Жиры - 5,43, Углеводы - 40,65	19.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3,46, Жиры - 5,76, Углеводы - 27,96	39.00
Рис с овощами 1/150 рис пропаренный, зеленый горошек, кукуруза, перец, фасоль в с\е, масло растительное, чеснок	1/150	255.47 Белки - 5,31, Жиры - 5,00, Углеводы - 45,19	50.00
НАПИТКИ			

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Лимон порционный лимон	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	25.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38 Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39	21.00
Пирожок с печенью сборник 1994г., фарш № 1120 сборник 1983г. печень, говядина, мука, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль	1/60	191.66 Белки - 9.91, Жиры - 6.02, Углеводы - 24.47	30.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15 Белки - 13.75, Жиры - 12.71, Углеводы - 51.94	44.00
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 Белки - 13.83, Жиры - 14.54, Углеводы - 20.98	47.00
Булочка "Кранц" 1/110 мука, сушеная вареная, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин	1/110	390.37 Белки - 8.02, Жиры - 14.34, Углеводы - 57.30	38.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева

"03" 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

"03" апреля 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, изюм, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сахар панировочные, соль, ванилин	150/30	497.11	48.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	2.00
Итого:			50-00

Заведующий столовой



Котова С.Ю.

Заведующая производством



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л. Зуева
" 03 " 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

" 03 " апреля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п свекла, картофель, говядина б\к, морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60 Белки = 8.05, Жиры = 6.60, Углеводы = 15.00	37.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416- 1994г. говядина б\к, карбонат б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	202.66 Белки = 10.96, Жиры = 14.80, Углеводы = 6.98	39.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки = 4.48, Жиры = 5.70, Углеводы = 37.96	15.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки = 1.78, Жиры = 0.30, Углеводы = 10.62	2.00
Итого:			108.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зусва
«03» 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 03 апреля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему	1/250	8-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	43-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.У.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«03» апреля 2025 г.

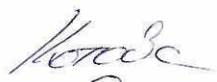
МЕНЮ
двухразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования
на 03 апреля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Пудинг из творога с повидлом	150/30	52-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему с говядиной	20/250/10	37-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	43-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:





Котова С.Ю.

Степаныхева О.В.

Махрачева И.А.