

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуев
"04" февраля 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 04 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1\100 <small>капуста свежая, масло растительное, огурцы свежие, перец, помидоры, сахар, соль</small>	1/100	211.07	20.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. <small>картофель, говядина б\к, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	159.53	57.00
Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г. <small>картофель, курица, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	206.90	35.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г <small>молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	233.94	31.00
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	49.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. <small>кура, лук, морковь, соль, лавровый лист</small>	100.00	241.77	64.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. <small>яйца, молоко, масло сливочное, масло растительное, соль</small>	105.00	203.67	49.00
Фарфале с филе кури и сыра 1\215 <small>филе кури, макаронные изделия (фарфале), сливки л, сыр в ассортименте, масло растительное, соль, чеснок</small>	215.00	505.70	120.00
Свинина по-варшавски 1/84 <small>карбонат б\к, лук, яйцо, мука, масло растительное, соль</small>	1/84	288.33	65.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-сб 1994г. <small>говядина б\к, карбонат б\к, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль, мука, яйцо, сахар, дрожжи</small>	75/5	171.66	55.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль</small>	1/50	33.92	3.00
Греча отварная с грибами и жареным луком сб. рец. - 1994г. <small>греча, шампиньоны в пакетах, лук, масло растительное, соль</small>	150.00	163.65	23.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>греча, молоко, сливочное, соль</small>	1/150	247.59	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <small>макаронид, 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	17.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	18.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г.	200.00	78.56	25.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	19.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60	1/60	189.49	33.00
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100	1/100	300.78	24.00
Булочка с творогом 1/100	1/100	322.97	32.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева
"04" 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


"04" февраля 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 - 7.28, 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.И. Зуева
 " 04 " 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

" 04 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп из овощей с говядиной № 132-1994г. <small>картофель, говядина б\к, капуста свежая, лук, морковь, зеленый горошек, маццо, растительное масло, соль, лавровый лист</small>	20/250	139.32	36.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. <small>кура, лук, морковь, соль, лавровый лист</small>	100.00	241.77	56.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. <small>макароны, масло сливочное, соль</small>	180.00	247.93	8.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сахар, сухофрукты, лимонная кислота</small>	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	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
«04» 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 04 февраля 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.И.

Заведующий производством:

 Степанычева О.В.

Бухгалтер:

 Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«04» 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 04 февраля 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:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.Л.