

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"04" сентября 2024 г.

**МЕНЮ**  
**дополнительного питания**  
**для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа**  
**на " 04 " сентября 2024 г.**

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
Салат из крабовых палочек со свежим огурцом 1\100 крабовые палочки, майонез, огурцы свежие, яйцо, кукуруза, лук, рис пропаренный	1/100	227.88 Белки - 4,71, Жиры - 15,96, Углеводы - 16,35	30.00
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. картофель, говядина б\к, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75 Белки - 8,35, Жиры - 9,15, Углеводы - 17,27	49.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, курица, огурцы соленые, морковь, сметана, томат, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52 Белки - 10,28, Жиры - 13,83, Углеводы - 18,75	41.00
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94 Белки - 3,18, Жиры - 7,70, Углеводы - 37,08	26.00
Биточек из филе курицы № 461-1994г, 1/75 филе курицы, хлеб пшеничный, сухари панирочные, масло растительное, соль	1/75	128.02 Белки - 13,37, Жиры - 4,57, Углеводы - 8,36	42.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. говядина б\к, карбонат б\к, хлеб пшеничный, сухари панирочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	202.66 Белки - 10,96, Жиры - 14,36, Углеводы - 6,95	56.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень говяжья, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.42 Белки - 18,39, Жиры - 16,70, Углеводы - 12,64	57.00
Оладьи из печени с морковью и сметаной 100/30 №62-Д.п. печень говяжья, сметана, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	100/30	335.46 Белки - 19,14, Жиры - 22,70, Углеводы - 13,65	64.00
Рыба тушеная с овощами (горбуша) № 309 - 1994г. 50\50 д.п. филе горбуши мор., морковь, лук, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	50/50	155.74 Белки - 13,35, Жиры - 9,30, Углеводы - 4,65	47.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77 Белки - 20,24, Жиры - 21,65, Углеводы - 0,49	64.00
<b>ГАРНИРЫ</b>			
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 - 7,13, Углеводы - 3,25	3.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5,87, Жиры - 4,49, Углеводы - 37,08	7.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3,84, Жиры - 5,43, Углеводы - 40,05	16.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8,73, Жиры - 6,69, Углеводы - 39,46	10.00
<b>НАПИТКИ</b>			
Лимон порционный лимона	1/7	1.16 Белки - 0,06, Жиры - 0,01, Углеводы - 0,21	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	16.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98, Жиры - 0.60, Углеводы - 20.36	14.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	6.00
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
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	18.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	3.00
Хачапури с сыром № 850 сб. 1997г. 1\150 сыр в ассортименте, мука, яйцо, масло сливочное, сахар, соль, дрожжи, масло растительное	1/150	528.78 Белки - 27.97, Жиры - 25.92, Углеводы - 45.90	60.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 мука, говядина б\к, свинина б\к, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль	1/60	189.49 Белки - 9.28, Жиры - 6.87, Углеводы - 22.63	30.00
Булочка с повидлом 1/100 повидло, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	100.00	354.40 Белки - 5.86, Жиры - 7.63, Углеводы - 65.57	21.00

Заведующий столовой: \_\_\_\_\_  Котова С.Ю.

Заведующая производством \_\_\_\_\_  Степанычева О.В.

Бухгалтер: \_\_\_\_\_  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.Л.Зуева  
" 04" сентября 2024 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" сентября 2024 г**

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис, пропаренный, масло сливочное, сахар, соль.	200/10	233.94 Белки - 3.18, Жиры - 7.70, Углеводы - 37.98	20.00
Яйцо вареное яйцо	1/40	62.84 Белки - 5.08, Жиры - 4.00, Углеводы - 0.28	15.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98, Жиры - 0.60, Углеводы - 20.36	10.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	3.00
Итого:			48-00

Заведующий производством:  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.Л.Зуева  
" 04" сентября 2024 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" сентября 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. картофель, говядина б\к, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75	41.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе кури, молоко, хлеб пшеничный, сахар и шпорокшале, масло растительное, соль	100.00	169.14	49.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	180.00	269.32	16.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00

Итого:

110-00

Заведующий столовой \_\_\_\_\_



Котова С.Ю.

Заведующая производством \_\_\_\_\_



Степанычева О.В.

Бухгалтер: \_\_\_\_\_



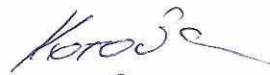
Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И. Зуева  
«04» сентября 2024 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 сентября 2024 г.**

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<i><b>ОБЕД</b></i>		
<i>Рассольник ленинградский со сметаной</i>	1/250	10-00
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/100	49-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
<b><i>Итого:</i></b>		<b>79=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа



М.И. Зуева

«04» сентября 2024 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 сентября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ЗАВТРАК</b>		
<i>Каша рисовая молочная</i>	1/200	20-00
<i>Какао на молоке</i>	1/200	10-00
<i>Яйцо вареное</i>	шт	15-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
<b>ОБЕД</b>		
<i>Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной</i>	20/250/10	41-00
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/100	49-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
<b>Итого:</b>		<b>158-00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.