

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуев
 "07" февраля 2025 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 07 " февраля 2025 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из дайкона со св. огурцом и растительным маслом дайкон, огурцы свежие, масло растительное, соль	1/100	103.64 Белки - 0,85, Жиры - 1,00, Углеводы - 2,90	33.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
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 - 8,75, Жиры - 10,75, Углеводы - 21,25	61.00
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 - 10,75, Жиры - 13,00, Углеводы - 19,75	48.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, пшеница, масло сливочное, сахар, соль	200/10	222.68 Белки - 7,00, Жиры - 11,00, Углеводы - 34,68	34.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, лавровый лист, соль	1/300	395.19 Белки - 19,75, Жиры - 13,00, Углеводы - 38,44	77.00
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 - 13,75, Жиры - 11,00, Углеводы - 6,30	50.00
Перец фаршированный мясом и рисом со сметаной 97\20 № 437-1994г. перец, говядина б\к, сметана, лук, рис пропаренный, масло растительное, соль, сухари панировочные	97/20	148.89 Белки - 10,75, Жиры - 10,00, Углеводы - 18,14	93.00
Филе хека в яйце 1\50 № 69 д\п филе хека мор., яйцо, масло растительное, мука, соль	1/50	158.88 Белки - 8,00, Жиры - 11,00, Углеводы - 19,88	60.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень говяжья, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.42 Белки - 18,75, Жиры - 10,75, Углеводы - 34,92	61.00
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 - 10,75, Жиры - 13,00, Углеводы - 34,71	74.00
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 - 0,75, Жиры - 1,00, Углеводы - 5,17	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 6,75, Жиры - 11,00, Углеводы - 39,84	11.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 8,00, Жиры - 11,00, Углеводы - 32,97	10.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 4,74, Жиры - 11,00, Углеводы - 40,69	18.00
Картофельные дольки жареные 1/100 дольки картофельные в кожуре, масло растительное, соль	1/100	27.00 Жиры - 1,00	79.00
НАПИТКИ			

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00
		Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80	3.00
		Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 чай, лимон, сахар	1/200	61.92	5.00
		Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56	25.00
		Белки - 0.24, Углеводы - 19.40	
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимон	200.00	97.54	9.00
		Белки - 0.08, Жиры - 0.02, Углеводы - 24.26	
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	18.00
		Белки - 0.20, Жиры - 0.00, Углеводы - 22.72	
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
		Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38	20.00
		Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39	
Булочка "Кранц" 1/110 мука, ступенка вареная, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, циннилин	1/110	390.37	34.00
		Белки - 8.02, Жиры - 14.34, Углеводы - 57.30	
Пирожок с картофелем и свиной 1/100 № 685,687,722- с6 1994 г. мука, картофель, лук, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, крахмал, фарш	1/100	251.99	26.00
		Белки - 6.42, Жиры - 7.38, Углеводы - 38.96	
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. яблоко, мука, сахар, яйцо, крахмал, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	1/100	335.66	28.00
		Белки - 5.65, Жиры - 3.94, Углеводы - 58.15	

Заведующий столовой _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____  Стенанпычева О.В.

Бухгалтер: _____  Махраева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 "07" 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

"07" февраля 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. <small>молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	86.04 <small>Белки - 0.08, Жиры - 7.25, Углеб. - 18.12</small>	16.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>молоко, сахар, кофейный напиток</small>	200.00	78.56 <small>Белки - 0.24, Жиры - 19.40</small>	16.00
Бутерброд с сыром и маслом 15/20/20 <small>масло сливочное, хлеб пшеничный, сыр в ассортименте</small>	15/20	230.77 <small>Белки - 8.62, Жиры - 18.65, Углеб. - 10.10</small>	22.00
Итого:			54-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л. Зуева
 " 07 " 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

" 07 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 реп.129/3 1994г. картофель, говядина блд, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловка, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75	41.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень говяжья, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.42	53.00
Каша гречневая рассыпчатая 1/180 № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/180	297.11	10.00
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимон	200.00	97.54	6.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			112-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«07» 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 07 февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	12-00
<i>Оладьи печеночные с морковью</i>	1/100	53-00
<i>Каши гречневая рассыпчатая</i>	1/180	10-00
<i>Напиток лимонный</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	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.И. Зуева

«07» 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 07 февраля 2025 г.**

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша пшеничная молочная</i>	200/10	16-00
<i>Кофейный напиток на молоке</i>	1/200	16-00
<i>Бутерброд с сыром и маслом</i>	15/20/20	22-00
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский с говядиной</i>	20/250	41-00
<i>Оладьи печеночные с морковью</i>	1/100	53-00
<i>Каша гречневая с рассыпчатая</i>	1/180	10-00
<i>Напиток лимонный</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		166-00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрacheва И.А.