

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуев
 "08" февраля 2025 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 08 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 капуста свежая, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	124.76	19.00
Салат из свеклы с сыром и растительным маслом свекла, масло растительное, сыр в ассортименте, соль	1/100	216.49	29.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с курой и майонезом 119-1994г. капуста свежая, помидоры, курица, лук, майонез, морковь, масло растительное, мука, соль, томат, лавровый лист	20/250/10	242.07	48.00
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и майонезом №120-1994г. капуста свежая, курица, картофель, лук, майонез, морковь, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	244.95	41.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная геркулесовая с маслом молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль	200/10	242.40	27.00
Котлета рубленая из филе курицы со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе курицы, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05	50.00
Котлеты натуральные из филе курицы 1\75 № 455-1994г. филе курицы, масло растительное, сухари панировочные, яйцо, соль	1/75	172.85	69.00
Плов со свиной № 403-1994г. свинина блк, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/250	467.55	62.00
Поджарка из свинины № 376-1994г. карбонат блк, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	50/15	298.23	78.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 сб 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, масло сливочное, мука, соль	80.00	225.58	88.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59	11.00
Капуста тушеная № 482 3 кол. - 1994г. капуста свежая, лук, масло растительное, сахар, томат, морковь, соль, мука, лимонная кислота, лавровый лист	1/150	124.62	24.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	18.00
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
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	79.84	7.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л.	200.00	113.60	13.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	21.00
Пирожок с яйцом 1/100	1/100	377.15	44.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100	1/100	375.60	25.00

Заведующий столовой _____


Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"08" 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

"08" февраля 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная геркулесовая с маслом <small>молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	242.40 <small>Белки - 5.54, Жиры - 10.00, Углеводы - 37.54</small>	18.00
Масло сливочное 1\20 <small>масло сливочное</small>	1/20	132.18 <small>Белки - 0.16, Жиры - 11.50, Углеводы - 0.28</small>	10.00
Сок 1\200	200.00	0.00	16.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32 <small>Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76</small>	3.00
Итого:			47.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуева
" 08 " 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

" 08 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пци из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, говядина б.к., картофель, лук, морковь, сметана, чеснок растительное, томат, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	154.95	40.00
Котлеты натуральные из филе кури 1/75 № 455-1994г. <small>филе кури, масло растительное, сухари паншировочные, яйцо, соль</small>	1/75	172.85	43.00
Капуста св. тушеная 1\180 № 482 3 кол. - 1994г. <small>капуста свежая, лук, масло растительное, сахар, томат, морковь, соль, мука, лимонная кислота, лавровый лист</small>	180.00	149.33	16.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. <small>яблоки, сахар, лимонная кислота</small>	200.00	113.60	10.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	2.00

Итого:

111.00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____




Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«08» 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 08 февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты</i>	1/250	8-90
<i>Котлета из филе кури панированная жареная</i>	1/75	43-70
<i>Капуста тушеная</i>	1/180	16-40
<i>Компот из яблок</i>	1/200	10-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30* 2 шт	4-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:




Стенापичева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«08» 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 08 февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша геркулесовая молочная</i>	200/10	17-00
<i>Сок в ассортименте</i>	1/200	16-00
<i>Масло порционное</i>	1/20	10-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
<i>Яблоко порционное</i>	1/100	11-00
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с говядиной</i>	20/250	35-90
<i>Котлета из филе кури панированная жареная</i>	1/75	43-70
<i>Капуста тушеная</i>	1/180	16-40
<i>Компот из яблок</i>	1/200	10-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.