

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуев
"10" апреля 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 10 " апреля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свеклы с черносливом и орехами № 30 сб 1994 г свекла, орех грецкий, масло растительное, чернослив б/к, соль	1/100	191.59 Белки - 2.83, Жиры - 16.75, Углеводы - 7.38	35.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина б\к, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	146.68 Белки - 6.32, Жиры - 4.58, Углеводы - 20.05	46.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04 Белки - 0.08, Жиры - 7.25, Углеводы - 5.12	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, лавровый лист, соль	1/300	395.19 Белки - 18.27, Жиры - 19.95, Углеводы - 35.64	87.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 филе горбуши мор., майонез, помидоры, сыр в ассортименте, масло растительное, мука, соль	1/80	226.19 Белки - 16.15, Жиры - 16.62, Углеводы - 2.85	97.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б\к, свинина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	197.25 Белки - 11.38, Жиры - 13.77, Углеводы - 6.95	60.00
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 - 13.18, Жиры - 10.17, Углеводы - 6.95	51.00
Свинина по-варшавски 1/84 карбонат б\к, лук, яйцо, мука, масло растительное, соль	1/84	288.33 Белки - 16.19, Жиры - 30.87, Углеводы - 8.32	83.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 7.11, Углеводы - 3.25	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	12.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 6.82, Жиры - 4.39, Углеводы - 37.08	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	19.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	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, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.28, Углеводы - 15.22	6.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	8.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <i>хлеб ржаной</i>	1/30	51.24	4.00
		Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	
Булочка фигурная с маком 1/100 <i>мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин</i>	1/100	389.38	21.00
		Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39	
Пирожок с картофелем и свиной 1/100 № 685,687,722-1994 г. <i>мука, картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль</i>	1/100	315.22	28.00
		Белки - 8.80, Жиры - 13.82, Углеводы - 35.91	
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 <i>мука, начинка "веста шоколад", яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин</i>	1/100	338.88	26.00
		Белки - 6.64, Жиры - 9.80, Углеводы - 56.03	
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) <i>филе кури, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок</i>	1/60	270.09	47.00
		Белки - 13.83, Жиры - 14.54, Углеводы - 20.98	
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. <i>яблоки, мука, сахар, яйцо, крахмал, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль</i>	1/100	375.58	31.00
		Белки - 5.65, Жиры - 8.94, Углеводы - 68.13	

Заведующая производством _____ Степанычсва О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"10" 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

"10" апреля 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 г молоко, макаронные изделия, масло сливочное, сахар, соль	1/250	94.08	20.00
		Белки - 2.23, Жиры - 2.07, Углевода - 16.63	
Ветчина порционная 1/30 ветчина	1/30	37.86	22.00
		Белки - 5.28, Жиры - 4.86	
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	3.00
		Белки - 2.28, Жиры - 0.34, Углевода - 14.76	
Сок 1\200	200.00	0.00	17.00

Итого:

62-00

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л. Зуева
" 10 " 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

" 10 " апреля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина б\к, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	146.68 Белки - 6,32, Жиры - 4,58, Углеводы - 20,05	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, лавровый лист, соль	1/300	395.19 Белки - 18,27, Жиры - 19,95, Углеводы - 35,63	50.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19,96	5.00
Хлеб ржаной порционный Хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1,98, Жиры - 0,38, Углеводы - 10,02	2.00
Итого:			111.00

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуева
«10» 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 10 апреля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с яйцом и фрикадельками</i>	15/250	26-00
<i>Жаркое по-домашнему</i>	1/300	50-00
<i>Компот из смеси сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий производством:

Бухгалтер:




Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л. Зусва
«10» 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 10 апреля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Суп молочный с макаронными изделиями	1/250	20-20
Ветчина порционная	1/30	22-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Сок	1/200	17-00
Кондитерское изделие	шт.	17-80
ОБЕД		
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками	15/250	26-00
Жаркое по-домашнему	1/300	50-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30* 2 шт.	4-00
Итого:		166=00

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.