


УТВЕРЖДАЮ  
 Директор колледжа  
  
 М.И. Зуев  
 "11" февраля 2025 г.

**МЕНЮ**  
 дополнительного питания  
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа  
 на " 11 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1\100 капуста свежая, масло растительное, огурцы свежие, перец, помидоры, сахар, соль	1/100	211.07 Белки - 1,21, Жиры - 20,01, Углеводы - 6,10	25.00
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
Борщ из св. капусты с курой, картофелем и сметаной № 110-1994г. кура, свекла, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	20/250/10	211.33 Белки - 4,46, Жиры - 14,01, Углеводы - 21,78	42.00
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10 свекла, говядина б\к, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	20/250/10	163.43 Белки - 7,85, Жиры - 9,01, Углеводы - 12,70	56.00
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	1/200	203.76 Белки - 3,50, Жиры - 9,01, Углеводы - 39,25	29.00
Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 сб 1994 г печень говяжья, сметана, масло растительное, мука, томат, соль	50/50	184.68 Белки - 10,01, Жиры - 14,01, Углеводы - 1,01	47.00
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 - 12,01, Жиры - 10,01, Углеводы - 6,01	50.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 капуста свежая, говядина б\к, сметана, лук, морковь, мука, масло растительное, рис пропаренный, томат, соль	100/100	222.92 Белки - 10,40, Жиры - 14,01, Углеводы - 13,74	70.00
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г. творог, молоко сгущенное в кг, крупа манная, сахар, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, яйцо	150/25	435.53 Белки - 21,11, Жиры - 21,01, Углеводы - 31,39	100.00
<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 - 0,46, Жиры - 2,11, Углеводы - 3,23	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 10,01, Жиры - 14,01, Углеводы - 39,25	11.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макарроны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 10,01, Жиры - 14,01, Углеводы - 39,25	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3,84, Жиры - 5,01, Углеводы - 40,25	19.00
Картофель "Дофине" 1\175 картофель, майонез, сыр в ассортименте, масло растительное, чеснок, соль	1/175	368.01 Белки - 2,11, Жиры - 14,01, Углеводы - 11,75	59.00
Картофель отварной № 470 - 1994г. картофель, масло сливочное, соль	1/150	149.97 Белки - 3,04, Жиры - 2,11, Углеводы - 34,01	28.00
<b>НАПИТКИ</b>			
Лимон порционный лимонный	1/7	1.16 Белки - 0,01, Жиры - 0,01, Углеводы - 0,11	3.00






**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор колледжа  
  
 М.И.Зуева  
 "11" 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**

**"11" февраля 2025 г**

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г: <small>творог, молоко сгущенное в кон. брикет, манная, сахар, масло сливочное, сметана, яйца</small>	150/25	435,53	50,00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г: <small>сахар, чай</small>	1/200	60,80	2,00
Итого:			52,00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.  
 Заведующая производством  Степанычева О.В.  
 Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.И. Зуева  
" 11 " 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**

**" 11 " февраля 2025 г.**

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10 сметана, говядина б.к., капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томаты, сахар, соль, лимонная кислота, диатомовый грунт	20/250/10	163.43	38.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 капуста св.желе, говядина б.к., сметана, лук, морковь, мука, масло растительное, рис пропаренный, томаты, соль	100/100	222.92	50.00
Картофель отварной 1/180 № 470 - 1994г. картофель, масло сливочное, соль	1/180	179.96	14.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.п. яблоки, сахар, лимонная кислота	200.00	113.60	9.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00

Итого:

113.00

Заведующий столовой



Котова С.Ю.

Заведующая производством




Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И.Зуева  
«11» 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 11 февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ОБЕД</b>		
<i>Борщ из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Голубцы любительские</i>	100/100	50-00
<i>Картофель отварной</i>	1/180	14-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	9-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
<b>Итого:</b>		<b>83=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:




Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.Л.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И.Зуева  
«11» 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 11 февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ЗАВТРАК</b>		
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	51-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
<b>ОБЕД</b>		
Борщ из свежей капусты с говядиной	20/250	38-00
Голубцы любительские	100/100	50-00
Картофель отварной	1/180	14-00
Компот из яблок	1/200	9-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
<b>Итого:</b>		<b>166=00</b>

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:



Когова С.И.

Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.