

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И. Зусев

"12" февраля 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 12 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Витаминный" из свежей капусты № 27-1994г. капуста свежая, масло растительное, морковь, сахар, соль, лимонный сок	1/100	168.87	15.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. картофель, говядина блк, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловка, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75	62.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, курица, огурцы соленые, морковь, сметана, томат, лук, масло растительное, перловка, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52	50.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94	34.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе кури, яйцо, морковь, хлеб пшеничный, сахар паниромычный, масло растительное, соль	100.00	169.14	75.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77	64.00
Куриное филе запеченное с сыром, помидорами и майонезом филе кури, маночез, помидоры, сыр в ассортименте, яйцо, масло растительное, мука, соль	140.00	438.79	106.00
Люля-кебаб из горбуши и хека со сл. маслом 75\5 № 324-1994г. филе горбуши мор., молоко, хлеб пшеничный, сахар паниромычный, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	181.35	76.00
Плов со свининой № 403-1994г. свинина блк, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/250	467.55	67.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59	11.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, соль	1/150	211.97	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	19.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, чай	1/200	61.92	5.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.10, Углеводы - 22.72	18.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. яблоки, груши, сливы, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	7.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98, Жиры - 0.01, Углеводы - 20.36	19.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный ржаная мука	1/30	51.24 Белки - 1.96, Жиры - 0.17, Углеводы - 10.02	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38 Белки - 8.12, Жиры - 1.66, Углеводы - 71.39	21.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 мука, начинка, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	338.88 Белки - 6.84, Жиры - 1.90, Углеводы - 56.03	27.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15 Белки - 13.75, Жиры - 1.71, Углеводы - 51.04	44.00
Булочка с творогом 1/100 мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	362.89 Белки - 12.91, Жиры - 9.29, Углеводы - 50.91	36.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
"12" 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


"12" февраля 2025 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 - 3.48, Жиры - 7.70, Углебола - 37.88	22.00
Яйцо вареное яйцо	1/40	62.84 Белки - 5.08, Жиры - 4.60, Углебола - 0.28	15.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98, Жиры - 0.00, Углебола - 20.98	10.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углебола - 14.98	3.00
Итого:			50.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л. Зуева
 " 12 " 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

" 12 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной рец.129/3 1994г. картофель, говядина б.к., огурцы соленые, морковь, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250	165.35	38.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе курица, молоко, хлеб пшеничный, сахар и шпироземляк, масло растительное, соль	100.00	169.14	53.00
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:			111-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
«12» 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 12 февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	10-00
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/100	53-00
<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
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махраева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.И.Зуева
«12» 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 12 февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша рисовая молочная</i>	1/200	25-00
<i>Какао на молоке</i>	1/200	12-00
<i>Яйцо вареное</i>	шт	15-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский с говядиной</i>	20/250	38-00
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/100	53-00
<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
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.