


УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуев
 "13" февраля 2025 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 13 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1\100 <small>капуста свежая, масло растительное, огурцы свежие, перцы, помидоры, сельдь, соль</small>	1/100	211.07	25.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п <small>картофель, говядина б\к, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	15/250	146.68	46.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г <small>филе кури, молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль</small>	100.00	169.14	75.00
Свинина по-мексикански 1/85 <small>карбонат б\к, морковь, лук, масло растительное, кукуруза, перец, томат, фасоль в с\к, соль, чеснок</small>	1/95	232.92	71.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. <small>картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, лавровый лист, соль</small>	1/300	395.19	82.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. <small>говядина б\к, карбонат б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	75/5	202.66	65.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. <small>печень свежая, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль</small>	1/100	274.42	66.00
Оладьи из печени с морковью и сметаной 100/30 №62-Д.п. <small>печень свежая, сметана, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль</small>	100/30	335.46	79.00
Филе хека в яйце 1\50 № 69 д\п <small>филе хека мор., яйцо, масло растительное, мука, соль</small>	1/50	158.88	60.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>морковь, лук, томат, лук, картофель, лук, масло растительное, сельдь, соль</small>	1/50	33.92	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, вода, соль</small>	1/150	247.59	11.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <small>макароны, масло сливочное, соль</small>	1/150	211.97	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис пропаренный, вода, соль</small>	1/150	224.43	19.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный <small>лимон</small>	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>сахар, чай, лимон</small>	1/200	61.92	5.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из вишни 1/200 ТТК к. <small>вишня, сахар</small>	1/200	92.22 <small>Белки - 0,00 Жиры - 0,00 Углеводы - 22,72</small>	18.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сахар, сухофрукты, лимонная кислота</small>	1/200	79.84 <small>Углеводы - 19,96</small>	7.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1,98 Жиры - 0,16 Углеводы - 10,02</small>	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 <small>мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	389.38 <small>Белки - 8,72 Жиры - 7,66 Углеводы - 71,39</small>	21.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 <small>капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль</small>	1/100	257.51 <small>Белки - 7,14 Жиры - 9,54 Углеводы - 35,06</small>	22.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. <small>яблоко, мука, сахар, яйцо, крахмал, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль</small>	1/100	375.58 <small>Белки - 5,65 Жиры - 8,94 Углеводы - 68,13</small>	31.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 <small>мясо, сырный сыр, свинина, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль</small>	1/60	189.49 <small>Белки - 9,28 Жиры - 6,87 Углеводы - 27,33</small>	35.00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____



Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И.Зуева
"13" 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


"13" февраля 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
Ветчина порционная 1/30 ветчина	1/30	37.86	22.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	3.00
Сок 1\200	200.00	0.00	17.00
Итого:			67-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
" 13 " 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

" 13 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д/п картофель, говядина б.к., лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157.70 Белки - 5,80 Жиры - 4,80 Углеб. - 27,03	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе кури, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат-пюре, лавровый лист	1/300	492.78 Белки - 27,09 Жиры - 11,00 Углеб. - 57,34	72.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г; 200\15\7 сахар, лимон, чай	1/200	61.92 Белки - 0,00 Жиры - 0,00 Углеб. - 15,48	3.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1,00 Жиры - 0,00 Углеб. - 10,24	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

«13» 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 13 февраля 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 столовой:



Котова С.И.У.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И. Зуева

«13» 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 13 февраля 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 столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.