


УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуев
 "14" февраля 2025 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 14 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 <small>капуста свежая, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота</small>	1/100	124.76	21.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с макаронами изделиями и говядиной № 13 д\п <small>картофель, говядина б\к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	157.70	53.00
Суп картофельный с макаронами изделиями и курой № 13 д\п <small>картофель, кура, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	204.88	36.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. <small>свинина б\к, фарш из свинины, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло сливочное, яйца, лук, морковь, соль</small>	75/5	202.66	65.00
Котлета рубленая из филе курицы со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе курицы, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	75/5	172.05	51.00
Поджарка из свинины № 376-1994г. <small>карбонат б\к, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист</small>	50/15	298.73	93.00
Чахохбили из курицы с соусом 100\50 <small>кура, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль</small>	100/50	443.94	89.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 <small>филе курицы, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист</small>	1/300	492.78	100.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>морковь, лук, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль</small>	1/50	33.92	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, вода, соль</small>	1/150	247.59	12.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <small>макаронные изделия, масло сливочное, соль</small>	1/150	211.97	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис пропаренный, масло сливочное, соль</small>	1/150	224.43	19.00
Перловая отварная <small>перловая крупа, вода, сливочное масло, соль</small>	150.00	187.33	8.00
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, лимон, чай</small>	1/200	61.92	5.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	21.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994	1/100	257.51	22.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.)	1/60	270.09	47.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 -1/60	1/60	192.16	38.00
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.И. Зуева
"14" 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

"14" февраля 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г <small>перловая, соль</small>	1/180	188.87	3.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. <small>свинина 0,6, лук, морковь, соль, специи растит. масло</small>	50/15	219.97	49.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар чай</small>	1/200	60.80	2.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32	3.00


Итого:

57-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
" 14 " 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 Комплексе

" 14 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д/п <small>картофель, говядина б.к., лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	157.70	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 <small>филе курицы, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томаты, соль, лавровый лист</small>	1/300	492.78	72.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г: 200\15\7 <small>сахар, лимон, чай</small>	1/200	61.92	3.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	2.00
Итого:			109.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуева
«14» 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 14 февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша перловая рассыпчатая	1/180	3-00
Поджарка из свишны	1/75	49-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Суп картофельный с макар. изделиями и говядиной	20/250	32-00
Плов с филе курицы	1/300	72-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	3-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой :



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«14» 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 14 февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/250	6-00
Плов с филе курицы	1/300	72-00
Чай с лимоном	1/200	3-00
Хлеб ржасной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махраева И.А.