

УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора колледжа  
  
С.А.Рыбалка  
"15" января 2025 г.

**МЕНЮ**  
**дополнительного питания**  
**для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа**  
**на " 15 " января 2025 г.**

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
Салат "Витаминный" из свежей капусты № 27-1994г. капуста свежая, масло растительное, морковь, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	168.87 Белки - 1.46, Жиры - 15.0, Углеводы - 6.35	11.00
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. картофель, говядина б\к, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75 Белки - 8.35, Жиры - 9.25, Углеводы - 17.21	48.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, курица, огурцы соленые, морковь, сметана, томат, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52 Белки - 10.78, Жиры - 11.00, Углеводы - 18.74	39.00
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
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 - 3.18, Жиры - 1.27, Углеводы - 37.94	26.00
Говядина тушеная в соусе 50\75 № 390 - 1994г. говядина б\к, масло растительное, томат, лук, морковь, мука, соль, лавровый лист	50/75	169.68 Белки - 15.88, Жиры - 9.82, Углеводы - 4.32	92.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе кури, молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	100.00	169.14 Белки - 17.54, Жиры - 10.00, Углеводы - 1.86	65.00
Филе хека в яйце 1\50 № 69 д\п филе хека мор., яйцо, масло растительное, мука, соль	1/50	158.88 Белки - 8.80, Жиры - 11.14, Углеводы - 3.00	57.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 кура, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль	100/50	443.94 Белки - 24.14, Жиры - 38.82, Углеводы - 4.00	86.00
Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 сб 1994 г печень говяжья, сметана, масло растительное, мука, томат, соль	50/50	184.68 Белки - 13.93, Жиры - 11.10, Углеводы - 1.12	44.00
<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 - 0.40, Жиры - 2.12, Углеводы - 1.23	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 1.09, Углеводы - 39.46	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 1.49, Углеводы - 47.48	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 1.41, Углеводы - 40.05	16.00
Греча отварная с грибами и жареным луком сб. рец. - 1994г. греча, шампиньоны в банках, лук, масло растительное, соль	150.00	163.65 Белки - 5.54, Жиры - 4.41, Углеводы - 25.40	22.00
<b>НАПИТКИ</b>			
Лимон порционный лимона	1/7	1.16 Белки - 0.00, Жиры - 0.00, Углеводы - 0.27	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	Белки - 0,20, Углеводы - 15,00 61.92	5.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол.	1/200	Белки - 0,26, Углеводы - 15,22 90.76	15.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	Белки - 0,98, Жиры - 0,60, Углеводы - 20,36 92.22	18.00
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Хлеб ржаной порционный	1/30	Белки - 1,98, Жиры - 0,36, Углеводы - 10,02 51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	Белки - 8,72, Жиры - 7,66, Углеводы - 71,39 389.38	18.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100	1/100	Белки - 6,64, Жиры - 9,80, Углеводы - 56,03 338.88	26.00
Пирожок с яйцом 1/100	1/100	Белки - 13,75, Жиры - 12,71, Углеводы - 51,94 377.15	33.00
Булочка с творогом 1/100	1/100	Белки - 12,91, Жиры - 9,29, Углеводы - 46,93 322.97	22.00

Заведующий столовой \_\_\_\_\_  Котова С.Ю.

Заведующая производством \_\_\_\_\_  Степаньчева О.В.

Бухгалтер: \_\_\_\_\_  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора колледжа  
  
С.А.Рыбалка  
"15" января 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**

**"15" января 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 - 3.18, Жиры - 7.70, Углеводы - 37.98	22.00
Яйцо вареное яйцо	1/40	62.84 Белки - 5.18, Жиры - 4.40, Углеводы - 0.78	15.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98, Жиры - 0.00, Углеводы - 20.76	10.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.21, Углеводы - 14.76	3.00
Итого:			50.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора колледжа  
  
С.А.Рыбалка  
" 15 " января 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**

" 15 " января 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной рец.129/3 1994г. <small>картофель, говядина б\к, огурцы соленые, морковь, лук, масло растительное, перцовый, соев., лавровый лист</small>	20/250	165.35 <small>Белки - 8.10 Жиры - 0.20 Углеводы - 26.00</small>	38.00
Коглета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г <small>филе кури, молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соев.</small>	100.00	169.14 <small>Белки - 17.64 Жиры - 7.00 Углеводы - 8.80</small>	53.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. <small>рис пропаренный, масло сливочное, соль</small>	180.00	269.32 <small>Белки - 1.00 Жиры - 1.00 Углеводы - 48.00</small>	16.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80 <small>Белки - 0.20 Жиры - 0.00 Углеводы - 15.00</small>	2.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1.98 Жиры - 0.00 Углеводы - 10.00</small>	2.00
Итого:			111-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора колледжа  
  
С.Л.Рыбалка  
«15» января 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 15 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ОБЕД</b>		
<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
<b>Итого:</b>		<b>83=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.И.О.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.Л.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора колледжа  
  
С.А.Рыбалка  
«15» января 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 15 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ЗАВТРАК</b>		
Каша рисовая молочная	1/200	22-60
Какао на молоке	1/200	12-00
Яйцо вареное	шт	15-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
<b>ОБЕД</b>		
Рассольник ленинградский с говядиной	20/250	38-40
Котлета рубленая из филе курицы	1/100	53-00
Рис отварной	1/180	16-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30 * 2 шт	4-00
<b>Итого:</b>		<b>166=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степановичева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.