


УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуев
 "15" февраля 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 15 " 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, лавровый лист	1/100	168.87	15.00
Салат из свеклы с сыром и растительным маслом свекла, масло растительное, сыр в ассортименте, соль	1/100	216.49	30.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	154.95	58.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. капуста свежая, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	202.45	44.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе курицы со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе курицы, яйцо куриное, лук, морковь, картофель, масло сливочное, соль	75/5	172.05	51.00
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	225.67	21.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77	64.00
Плов со свиной № 403-1994г. свинина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/250	467.55	67.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 сб 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, масло сливочное, мука, соль	80.00	225.58	95.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. лук, говядина б\к, свинина б\к, морковь, картофель, мука, рис, сметана, томат, сахар, морковь, соль	100/100	330.72	70.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г томат, мука, бульон, масло сливочное, лук, масло растительное, соль	1/50	31.92	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59	12.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, масло сливочное, соль	1/150	211.97	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	19.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60	39.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00
		Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	3.00
		Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	5.00
		Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	18.00
		Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	79.84	7.00
		Углеводы - 17.06	
Напиток клюквенный 1\200 № 647-1994г.	1/200	100.54	23.00
		Белки - 0.12, Жиры - 0.06, Углеводы - 24.88	
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
		Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	21.00
		Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39	
Пирожок с яйцом 1/100	1/100	377.15	44.00
		Белки - 13.75, Жиры - 12.71, Углеводы - 51.94	
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.)	1/60	270.09	47.00
		Белки - 13.83, Жиры - 14.54, Углеводы - 20.98	
Булочка с вареной сгущенкой 1/100	1/100	375.60	26.00
		Белки - 7.08, Жиры - 12.44, Углеводы - 58.22	

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуева

"15" 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

"15" февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. <small>молоко, группа менизаж, масло сливочное, сахар, соль</small>	200,00	225,65	13,00
Масло сливочное 1\20 <small>масло сливочное</small>	1\20	132,18	10,00
Сыр порционный 1\30 <small>сыр порционный</small>	30,00	103,30	21,00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>сахар, лимон, чай</small>	1\200	61,90	4,00
Хлеб пшеничный порционный <small>пшеничный</small>	30,00	70,30	4,00


Итого:

52-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуева
 " 15 " 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


" 15 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, говядина б.к., картофель, лук, морковь, сметана, яйца, растительное масло, соев. заправки, перец</small>	20/250/10	154,95	39,00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. <small>туше. говядина б.к., свинина б.к., овощи растительные, мука, рис пропаренный, томат, сахар, маргарин, соль</small>	100/100	330,72	53,00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, молоко, яйцо, сливочное масло</small>	1/200	177,60	15,00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сахар, сухофрукты, лимонная кислота</small>	1/200	79,34	5,00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	54,24	2,00
Итого:			111,00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаныхева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«15» 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 15 февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Тефтели из свинины и говядины</i>	100/100	53-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	15-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуева
«15» 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 15 февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша манная молочная</i>	1/200	13-00
<i>Сыр порционный</i>	1/30	21-00
<i>Масло сливочное порционное</i>	1/20	10-00
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	200/7	4-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с говядиной</i>	20/250	39-00
<i>Тефтели из свинины и говядины</i>	100/100	53-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	15-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:





Котова С.Ю.

Стенанычева О.В.

Махрачева И.А.