


УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л. Зуев
 "17" февраля 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 17 " 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 - лапша домашняя с курой № 151 - 1994г. <small>бульон, макаронные изделия, морковь, лук, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	207.73	28.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	75/5	172.05	51.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. <small>кура, лук, морковь, соль, лавровый лист</small>	100.00	241.77	64.00
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\100 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. <small>молоко, пшено, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль</small>	1/200	203.76	29.00
"Ежики" мясные 100\100 № 64 - 2010 г. д.п. <small>говядина б\к, лук, рис пропаренный, томат, мука, молоко, яйцо, масло растительное, чеснок, соль, лавровый лист</small>	100.00	213.41	90.00
Плов со свиной № 403-1994г. <small>свинина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист</small>	1/250	467.55	67.00
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, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль</small>	1/50	33.92	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, масло сливочное, соль</small>	1/150	247.59	12.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <small>макаронны, 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
НАПИТКИ			
Лимон порционный <small>лимоны</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, лимоны, чай</small>	1/200	61.92	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. <small>вишня, сахар</small>	1/200	92.22	18.00

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 "17" 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


"17" февраля 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. <small>молочное, вареное, рис прозрачный, макс. всасываемое сахар, соль</small>	1/200	203.76	19.00
Яйцо вареное <small>вареное</small>	1/40	62.84	13.00
Масло сливочное 1\20 <small>масло сливочное</small>	1/20	132.18	10.00
Молоко кипяченое 1\200 <small>молоко</small>	1/200	0.00	16.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32	4.00
Итого:			62-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зуева
" 17 " 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

" 17 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп - лапша домашняя с курой № 151 - 1994г. кура, мац. овощи и зелень, морковь, лук, масло растите льное, соль, лавровый лист	20/250	207.73 Белки - 9.85, Жиры - 11.73, Углеводы - 15.70	22.00
"Ежики" мясные 100\100 № 64 - 2010 г. д.п. говядина б.к., лук, рис пропаренный, томат, мука, молоко, яйцо, масло растите льное, песчок, соль, лавровый лист	100.00	213.41 Белки - 14.57, Жиры - 8.45, Углеводы - 19.77	57.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	4.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	2.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00
Яблоко порционное 1/100 яблоки	130.00	44.45 Белки - 0.40, Жиры - 0.40, Углеводы - 9.80	15.00
Итого:			104.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л. Зуева
«17» 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 17 февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп лапша домашняя с курой</i>	1/250	22-00
<i>Ежики мясные</i>	100/100	57-00
<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:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И. Зуева

«17» 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 17 февраля 2025 г.**

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша «Дружба» молочная</i>	1/200	19-00
<i>Яйцо вареное 1/40</i>	шт.	13-00
<i>Масло сливочное порционное</i>	1/20	10-00
<i>Молоко кипяченое</i>	1/200	16-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
ОБЕД		
<i>Суп лапша домашняя с курой</i>	20/250	22-00
<i>Ежики мясные</i>	100/100	57-00
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	1/200	4-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
<i>Яблоко порционное</i>	1/100	15-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.