

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа




М.Л. Зуев


"17" марта 2025 г.


МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 17 " марта 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из пекинской капусты с перцем 1\100 салат, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	116.99	45.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп - лапша домашняя с курой № 151 - 1994г. кура, макаронные изделия, морковь, лук, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	207.73	29.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05	51.00
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоко, пшено, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	1/200	203.76	30.00
"Ежики" мясные 100\100 № 64 - 2010 г. д.п. говядина б\к, лук, рис пропаренный, томат, мука, молоко, яйцо, масло растительное, чеснок, соль, лавровый лист	100.00	213.41	91.00
Свинина по-варшавски 1/84 карбонат б\к, лук, яйцо, мука, масло растительное, соль	1/84	288.33	83.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 с6 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, масло сливочное, мука, соль	80.00	225.58	95.00
Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 с6 1994 г печень говяжья, сметана, масло растительное, мука, томат, соль	50/50	184.68	54.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59	12.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макарроны, масло сливочное, соль	1/150	211.97	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	19.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимона	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	25.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
		Белки - 1.09, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38	21.00
		Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39	
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г. мука, творог, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/75	240.87	26.00
		Белки - 10.25, Жиры - 7.47, Углеводы - 33.16	
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 мука, говядина б\к, свинина б\к, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль	1/60	189.49	36.00
		Белки - 9.28, Жиры - 6.87, Углеводы - 22.63	
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 мука, начинка "веста шоколад", яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	338.88	26.00
		Белки - 6.64, Жиры - 9.80, Углеводы - 56.03	

Заведующий столовой _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____  Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"17" марта 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" марта 2025 г


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоко, вешено, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соев	1/200	203.76	19.00
Яйцо вареное яйцо	1/40	62.84	13.00
Масло сливочное 1\20 масло сливочное	1/20	132.18	10.00
Молоко кипяченое 1/200 молоко	1/200	0.00	16.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	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
 " 15 " марта 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 " марта 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп - лапша домашняя с курой № 151 - 1994г. курица, макаронные изделия, морковь, лук, масло растительное, 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 растительное, чеснок, 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:			114.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«17» марта 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 марта 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп лапша домашняя с курой	1/250	22-00
Ежики мясные	100/100	57-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	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» марта 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 марта 2025 г.

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

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:





Котова С.Ю.

Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.