

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"18" января 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 18 " января 2025 г.

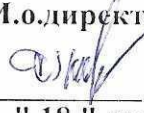
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1\100 капуста свежая, масло растительное, огурцы свежие, перец, помидоры, сахар, соль	1/100	211.07 Белки - 1.21, Жиры - 70.07, Углеводы - 6.40	20.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты 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 Белки - 8.13, Жиры - 9.65, Углеводы - 10.75	46.00
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 Белки - 9.65, Жиры - 11.65, Углеводы - 10.75	35.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	225.67 Белки - 4.66, Жиры - 11.11, Углеводы - 34.40	16.00
Плов со свиной № 403-1994г. свинина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/250	467.55 Белки - 19.07, Жиры - 14.70, Углеводы - 53.88	59.00
Котлета рыбная из горбуши и хека со сл. маслом 75/5 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	163.30 Белки - 9.96, Жиры - 10.63, Углеводы - 6.94	57.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. лук, говядина б\к, свинина б\к, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, сахар, морковь, соль	100/100	330.72 Белки - 14.12, Жиры - 11.00, Углеводы - 27.30	61.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 1.13, Углеводы - 3.35	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 11.19, Углеводы - 39.40	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 1.13, Углеводы - 37.08	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 3.47, Углеводы - 40.00	16.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.48, Жиры - 5.70, Углеводы - 27.96	21.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимона	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.10	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.20	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.20	5.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	79.84	7.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
сахар, сухофрукты, лимонная кислота		Углеводы - 19,96	
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный сдоба ржаная	1/30	51.24	4.00
		Белки - 1,98, Жиры - 0,36, Углеводы - 10,02	
Булочка фигурная с маком 1/100 мак, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38	18.00
		Белки - 8,72, Жиры - 7,66, Углеводы - 71,39	
Булочка с вареной сгущенкой 1/100 мак, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сахарная пудра, соль, ванилин	1/100	375.60	21.00
		Белки - 7,08, Жиры - 12,44, Углеводы - 58,83	
Кекс столичный 1/75 мука, сахар, изюм, масло сливочное, яйцо, масло растительное, сахарная пудра, сода, лимонная кислота, соль	1/75	352.92	36.00
		Белки - 5,00, Жиры - 16,20, Углеводы - 46,79	

Заведующий столовой _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____  Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
" 18 " 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

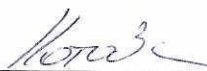
" 18 " января 2025 г.

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, масло растительное, томат, соевый соус, лавровый лист</small>	20/250/10	154.95 <small>Белки - 8.13 Жир - 2.08 Углеводы - 40.75</small>	37.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. <small>лук, говядина б\к, свинина б\к, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, сахар, морковь, соевый соус</small>	100/100	330.72 <small>Белки - 14.12 Жир - 20.56 Углеводы - 37.10</small>	53.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, молоко, масло сливочное, соль</small>	1/200	177.60 <small>Белки - 3.48 Жир - 5.50 Углеводы - 27.86</small>	15.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сахар, сухофрукты, лимонная кислота</small>	1/200	79.84 <small>Углеводы - 19.96</small>	5.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1.98 Жир - 0.00 Углеводы - 11.00</small>	2.00

Итого:

112-00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____



Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа
 С.А.Рыбалка
«18» 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 18 января 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:



Стенаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа

С.Л.Рыбалка
«18» 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 18 января 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	17-00
<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* 2 шт	8-00
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с говядиной</i>	20/250	37-00
<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 шт	4-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.