

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л. Зуев
 "19" февраля 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 19 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Коктейль с ветчиной" 1\100 ветчина, майонез, огурцы свежие, перец, сыр в ассортименте, соль	1/100	216.42	67.00
		Белки - 9,30, Жиры - 18,98, Углеводы - 2,10	
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б\к, горох, лук, морковь, масло растительное, лавровый лист	20/250	190.50	51.00
		Белки - 11,70, Жиры - 7,40, Углеводы - 19,27	
Суп гороховый с курой № 138 - 1994г. картофель, кура, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	238.30	36.00
		Белки - 13,25, Жиры - 12,00, Углеводы - 19,33	
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. картофель, говядина б\к, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	144.13	54.00
		Белки - 7,95, Жиры - 4,72, Углеводы - 17,45	
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. картофель, кура, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	191.63	39.00
		Белки - 9,47, Жиры - 9,42, Углеводы - 17,45	
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
		Белки - 13,18, Жиры - 10,17, Углеводы - 6,95	
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94	34.00
		Белки - 3,18, Жиры - 7,70, Углеводы - 37,98	
Плов со свиной № 403-1994г. свинина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/250	467.55	68.00
		Белки - 19,07, Жиры - 19,75, Углеводы - 53,38	
Свинина по-варшавски 1/84 карбонат б\к, лук, яйцо, мука, масло растительное, соль	1/84	288.33	83.00
		Белки - 16,79, Жиры - 20,87, Углеводы - 8,32	
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	1/100	184.10	85.00
		Белки - 13,18, Жиры - 10,66, Углеводы - 8,86	
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	4.00
		Белки - 0,45, Жиры - 7,13, Углеводы - 3,25	
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59	12.00
		Белки - 8,73, Жиры - 6,09, Углеводы - 39,46	
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97	11.00
		Белки - 5,82, Жиры - 4,49, Углеводы - 37,08	
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	19.00
		Белки - 3,84, Жиры - 5,43, Углеводы - 40,05	
Рагу овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г. капуста свежая, морковь, лук, картофель, зеленый горошек, масло растительное, мука, соль, томат, сахар, лавровый лист	1/150	134.52	26.00
		Белки - 2,78, Жиры - 7,20, Углеводы - 14,65	
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
лимоны		Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	
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
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76	19.00
Кисель из вишни 1/200 № 590 сб.1994 г вишня, сахар, крахмал	0.00	0.00	18.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38	21.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15	44.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. яблоки, мука, сахар, яйцо, крахмал, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	1/100	375.58	31.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51	22.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) филе кури, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок	1/60	270.09	47.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"19" 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

"19" февраля 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари паншировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05 Белки - 13.18, Жиры - 10.17, Углеводы - 6.95	34.00
Макаронны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	180.00	247.93 Белки - 6.77, Жиры - 5.36, Углеводы - 43.15	7.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98, Жиры - 0.60, Углеводы - 20.36	9.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00

Итого:

54-00

Заведующий столовой _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____  Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л. Зуева

" 19 " 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

" 19 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. картофель, говядина б\к, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	144.13 Белки - 7.95, Жиры - 4.72, Углеводы - 17.45	36.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сухари панироновские, масло растительное, соль	1/100	184.10 Белки - 13.18, Жиры - 10.66, Углеводы - 8.86	57.00
Рагу овощное № 83-2010г. д.л. 1\180 картофель, капуста свежая, морковь, лук, зеленый горошек, масло растительное, томат, сахар, соль, лавровый лист	180.00	201.22 Белки - 3.76, Жиры - 11.21, Углеводы - 21.31	15.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	2.00
Итого:			112.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.




Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.А. Зуева
«19» 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 19 февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с крупой</i>	1/250	7-00
<i>Биточек рыбный</i>	1/100	57-00
<i>Рагу из овощей</i>	1/180	15-00
<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.ИО.
Заведующий производством:  Степаньчева О.В.
Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.Л. Зуева

«19» 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 19 февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/75	34-00
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	7-00
<i>Какао с молоком</i>	1/200	9-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с крупой и говядиной</i>	20/250	36-00
<i>Биточек рыбный</i>	1/100	57-00
<i>Рагу овощное</i>	1/180	15-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.