


УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуев
"20" марта 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 20 " марта 2025 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свеклы с черносливом и орехами № 30 сб 1994 г свекла, орех грецкий, масло растительное, чернослив б/к, соль	1/100	191.59 Белки - 2.83, Жиры - 16.75, Углеводы - 7.38	35.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п свекла, картофель, говядина б\к, морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60 Белки - 8.05, Жиры - 6.60, Углеводы - 15.08	59.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п свекла, кура, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, лавровый лист	20/250/10	198.78 Белки - 9.57, Жиры - 11.17, Углеводы - 14.98	44.00
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 Белки - 13.18, Жиры - 10.17, Углеводы - 6.95	51.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94 Белки - 3.18, Жиры - 7.70, Углеводы - 37.98	34.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 филе горбуши мор., майонез, помидоры, сыр в ассортименте, масло растительное, мука, соль	1/80	226.19 Белки - 16.25, Жиры - 16.69, Углеводы - 2.85	97.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. говядина б\к, карбонат б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	202.66 Белки - 10.76, Жиры - 14.56, Углеводы - 5.96	67.00
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, изюм, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, соль, ванилин	150/30	497.11 Белки - 20.66, Жиры - 18.88, Углеводы - 61.17	106.00
Пудинг из творога со сметаной 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, сметана, изюм, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сухари панировочные, соль, ванилин	150/30	479.70 Белки - 21.29, Жиры - 24.68, Углеводы - 42.66	111.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 кура, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль	100/50	443.94 Белки - 24.14, Жиры - 36.82, Углеводы - 4.00	90.00
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 - 7.13, Углеводы - 3.25	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	12.00
Макаронные изделия, отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	19.00
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 Белки - 2.78, Жиры - 7.20, Углеводы - 14.65	26.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.48, Жиры - 5.76, Углеводы - 27.96	39.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	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 - 15.22	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	25.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38 Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39	21.00
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 Белки - 6.64, Жиры - 9.80, Углеводы - 56.03	26.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15 Белки - 13.75, Жиры - 12.71, Углеводы - 51.94	44.00

Заведующий столовой _____  Котова С.И.У.

Заведующая производством _____  Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 "20" 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

"20" марта 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. <small>творог, повидло, шпик, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сухари пшеничные, соль, ванилин</small>	150/30	497.11 <small>Белки - 20.66, Жиры - 18.88, Углеводы - 61.13</small>	48.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80 <small>Белки - 0.20, Углеводы - 15.60</small>	2.00
Итого:			50-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зуева

" 20 " 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


" 20 " марта 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д/п свекла, картофель, говядина б/к, морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60 Белки - 8,05, Жиры - 6,60, Углеводы - 15,00	37.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416- 1994г. говядина б/к, карбонат б/к, хлеб пшеничный, сахар рафинированный, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	202.66 Белки - 10,96, Жиры - 14,56, Углеводы - 6,95	39.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3,48, Жиры - 5,76, Углеводы - 27,96	15.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1,28, Жиры - 0,36, Углеводы - 10,67	2.00
Итого:			108-00

Заведующий столовой Котова С.Ю. Котова С.Ю.

Заведующая производством Степаныхева О.В. Степаныхева О.В.

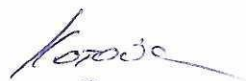
Бухгалтер: Махрачева И.А. Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зуева
«20» 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 20 марта 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Свекольник по-домашнему</i>	1/250	8-00
<i>Котлета рубленая из свинины и говядины</i>	1/75	43-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	15-00
<i>Сок</i>	1/200	15-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И. Зуева

«20» 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 20 марта 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Пудинг из творога с повидлом</i>	150/30	52-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
ОБЕД		
<i>Свекольник по-домашнему с говядиной</i>	20/250/10	37-00
<i>Котлета рубленая из свинины и говядины</i>	1/75	43-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	15-00
<i>Сок</i>	1/200	15-00
<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.