

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"21" января 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 21 " января 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 капуста свежая, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	124.76 Белки - 1.52, Жиры - 0.00 Углеводы - 0.99	15.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. картофель, говядина б\к, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	159.53 Белки - 7.97, Жиры - 0.17 Углеводы - 31.11	46.00
Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г. картофель, курица, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	206.90 Белки - 9.47, Жиры - 0.17 Углеводы - 11.11	35.00
Суп - харчо с говядиной 20\250 № 154-1994г. говядина б\к, лук, рис пропаренный, масло растительное, томат, соль, чеснок, лавровый лист	20/250	206.48 Белки - 7.89, Жиры - 0.17 Углеводы - 45.71	44.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
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 - 7.00 Углеводы - 47.89	26.00
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 - 17.18, Жиры - 0.00 Углеводы - 0.00	43.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кура, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77 Белки - 20.74, Жиры - 0.00 Углеводы - 0.48	64.00
Люля-кебаб из горбуши и хека со сл. маслом 75\5 № 324-1994г. филе горбуши мор., молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	181.35 Белки - 17.18, Жиры - 0.00 Углеводы - 0.00	55.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67 Белки - 10.70, Жиры - 0.00 Углеводы - 0.00	47.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень говяжья, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.42 Белки - 18.09, Жиры - 0.00 Углеводы - 17.00	57.00
Оладьи из печени с морковью и сметаной 100/30 №62-Д.п. печень говяжья, сметана, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	100/30	335.46 Белки - 19.14, Жиры - 0.00 Углеводы - 17.00	64.00
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 - 0.15, Жиры - 0.00 Углеводы - 0.00	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.10, Жиры - 0.00 Углеводы - 39.94	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 6.87, Жиры - 0.00 Углеводы - 30.00	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 10.40, Жиры - 0.00 Углеводы - 40.00	16.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	Белки - 0,06, Жиры - 0,03, Углеводы - 0,21 60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	Белки - 0,20, Жиры - 0,06, Углеводы - 15,00 61.92	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	Белки - 0,26, Жиры - 0,06, Углеводы - 22,72 92.22	18.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	Белки - 0,20, Жиры - 0,06, Углеводы - 19,96 79.84	7.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	Белки - 1,98, Жиры - 0,36, Углеводы - 10,41 51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	Белки - 8,72, Жиры - 7,61, Углеводы - 71,34 389.38	18.00
Пирожок с картофелем и свиной 1/100 № 685,687,722- 1994 г.	1/100	Белки - 8,80, Жиры - 15,82, Углеводы - 38,91 315.22	20.00
Булочка с творогом 1/100	1/100	Белки - 12,91, Жиры - 9,29, Углеводы - 46,92 322.97	22.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.	1/100	Белки - 5,65, Жиры - 8,94, Углеводы - 58,15 335.66	24.00

Заведующий столовой _____

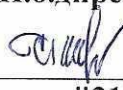
Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

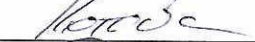
УТВЕРЖДАЮ
 И.о.директора колледжа

 С.А.Рыбалка
 "21" января 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

"21" января 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. <small>яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	105.00	203.67	41.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>молоко, сахар, кофейный напиток</small>	200.00	78.56	14.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32	4.00
Итого:			59-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
" 21 " 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


" 21 " января 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп из овощей с говядиной № 132-1994г. картофель, говядина б\к, капуста свежая, лук, морковь, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	139.32 Белки - 7.69, Жиры - 0.86, Углевода - 11.00	37.50
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кура, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77 Белки - 20.34, Жиры - 17.65, Углевода - 0.48	56.50
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	180.00	247.93 Белки - 6.77, Жиры - 8.96, Углевода - 49.18	6.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углевода - 19.71	5.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.06, Углевода - 11.00	2.00
Итого:			107-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаньчева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа

С.А.Рыбалка
«21» 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 21 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп из овощей	1/250	8-50
Цыпленок отварной	1/100	56-50
Макаронные изделия отварные	1/180	7-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
«21» 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 21 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Омлет натуральный со сливочным маслом</i>	105/5	41-00
<i>Кофейный напиток</i>	1/200	14-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
ОБЕД		
<i>Суп из овощей с говядиной</i>	20/250	37-50
<i>Цыпленок отварной</i>	1/100	56-50
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	6-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Когова С.И.У.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.