

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


"21" марта 2025 г.

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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Студенческий" 1\120 сб. рец. 1994г. свекла, салат, масло растительное, кукуруза, огурцы свежие, соль	1/120	171.05 Белки - 1.65, Жиры - 15.21, Углеводы - 6.89	33.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. картофель, говядина б\к, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловка, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75 Белки - 8.35, Жиры - 9.25, Углеводы - 17.27	63.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, курица, огурцы соленые, морковь, сметана, томат, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52 Белки - 10.28, Жиры - 13.83, Углеводы - 18.75	51.00
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 молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04 Белки - 0.08, Жиры - 7.25, Углеводы - 5.12	26.00
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 - 19.75, Углеводы - 53.38	69.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень говяжья, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.42 Белки - 18.39, Жиры - 16.70, Углеводы - 12.64	68.00
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 - 22.70, Углеводы - 13.65	82.00
Свинина по-варшавски 1/84 карбонат б\к, лук, яйцо, мука, масло растительное, соль	1/84	288.33 Белки - 16.79, Жиры - 20.87, Углеводы - 8.32	83.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 сб 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, масло сливочное, мука, соль	80.00	225.58 Белки - 19.27, Жиры - 14.92, Углеводы - 3.56	95.00
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 - 2.13, 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
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>сахар, лимон, чай</small>	1/200	61.92	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. <small>вишня, сахар</small>	1/200	92.22	25.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>молоко, сахар, кофейный напиток</small>	200.00	78.56	25.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 <small>мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	389.38	21.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 <small>мука, говядина б\к, свинина б\к, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль</small>	1/60	189.49	36.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994 <small>капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль</small>	1/100	257.51	22.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. <small>яблоки, мука, сахар, яйцо, крахмал, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль</small>	1/100	375.58	31.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"21" 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

"21" марта 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. <small>молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	86.04 <small>Белки - 0.08, Жиры - 7.25, Углеводы - 5.12</small>	16.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>молоко, сахар, кофейный напиток</small>	200.00	78.56 <small>Белки - 0.24, Углеводы - 19.49</small>	16.00
Бутерброд с сыром и маслом 15/20/20 <small>масло сливочное, хлеб пшеничный, сыр в ассортименте</small>	15/20	230.77 <small>Белки - 5.62, Жиры - 18.65, Углеводы - 19.19</small>	22.00
Итого:			54-00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____




Степаньичева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л. Зуева
" 21 " 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


" 21 " марта 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 реп. 129/3 1994г. картофель, говядина блк, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растите льное, перуочка, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75	41.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень говяжья, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.42	53.00
Каша гречневая рассыпчатая 1/180 № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/180	297.11	10.00
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимоны	200.00	97.54	6.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			112.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«21» 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 21 марта 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	12-00
<i>Оладьи печеночные с морковью</i>	1/100	53-00
<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	1/180	10-00
<i>Напиток лимонный</i>	1/200	6-00
<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

«21» 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 21 марта 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша пшеничная молочная</i>	200/10	16-00
<i>Кофейный напиток на молоке</i>	1/200	16-00
<i>Бутерброд с сыром и маслом</i>	15/20/20	22-00
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский с говядиной</i>	20/250	41-00
<i>Оладьи печеночные с морковью</i>	1/100	53-00
<i>Каша гречневая с рассыпчатая</i>	1/180	10-00
<i>Напиток лимонный</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.