


УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора колледжа  
  
С.А.Рыбалка  
"22" января 2025 г.

**МЕНЮ**  
**дополнительного питания**  
**для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа**  
**на " 22 " января 2025 г.**

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1\100 капуста свежая, масло растительное, огурцы свежие, перец, помидоры, сахар, соль	1/100	211.07	20.00
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
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	43.00
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. картофель, кура, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	191.63	32.00
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоко, пшено, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	1/200	203.76	22.00
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	43.00
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	56.00
Котлеты отбивные 1/58 №381 с61994 г карбонат б\к, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	1/58	200.74	51.00
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	72.00
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	16.00
<b>НАПИТКИ</b>			
Лимон порционный лимона	1/7	1.16	3.00
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, лимон, чай	1/200	61.92	5.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	7.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Хлеб ржаной порционный Мука, дрожжи, соль	1/30	51.24	4.00
		Белки - 1.95, Жиры - 0.32, Углеводы - 10.97	
Булочка фигурная с маком 1/100 Мука, 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	
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100 Мука, картофель, сыр в ассортименте, яйцо, лук, масло растительное, майонез, сахар, дрожжи, соль, масло сливочное	1/100	300.78	17.00
		Белки - 8.85, Жиры - 11.23, Углеводы - 41.10	
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) Мука, курица, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок	1/60	270.09	38.00
		Белки - 13.83, Жиры - 14.54, Углеводы - 20.98	
Булочка с повидлом 1/100 Мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	100.00	354.40	21.00
		Белки - 5.86, Жиры - 2.67, Углеводы - 65.57	
Булочка "Кранц" 1/110 Мука, маковое зернышко, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, ванилин	1/110	390.37	30.00
		Белки - 8.02, Жиры - 14.31, Углеводы - 57.30	

Заведующий столовой *Котова* Котова С.Ю.  
 Заведующая производством *Степан* Степаньчева О.В.  
 Бухгалтер: *Мах* Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
 И.о.директора колледжа  
  
 С.А.Рыбалка  
 "22" 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 Комплексе**

**"22" января 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 панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05 Белки - 13,18, Жиры - 10,17 Углеводы - 0,95	34.00
Макаронны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	180.00	247.93 Белки - 0,77, Жиры - 8,36, Углеводы - 4,15	7.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0,07, Жиры - 1,00, Углеводы - 0,70	9.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2,8, Жиры - 0,1, Углеводы - 1,1	4.00

Итого:

54-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора колледжа  
  
С.А.Рыбалка  
" 22 " 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**

" 22 " января 2025 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. <small>картофель, говядина б\к, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	144.13	36.00
Бигочек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. <small>филе горбуши морож., филе хека морож., хлеб пшеничный, сахар и приправы, специи, растительное масло</small>	1/100	184.10	57.00
Рагу овощное № 83-2010г. д.л. 1\180 <small>картофель, капуста свежая, морковь, лук, зеленый горошек, масло растительное, помидоры, соль, лавровый лист</small>	180.00	201.22	15.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80	2.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	2.00

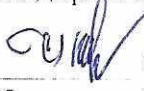
Итого:

112-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора колледжа  
  
С.А.Рыбалка  
«22» 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 22 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ОБЕД</b>		
Суп картофельный с крупой	1/250	7-00
Биточек рыбный	1/100	57-00
Рагу из овощей	1/180	15-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
<b>Итого:</b>		<b>83=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора колледжа  
  
С.А.Рыбалка  
«22» 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 22 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ЗАВТРАК</b>		
<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
<b>ОБЕД</b>		
<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
<b>Итого:</b>		<b>166-00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.