

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"25" января 2025 г.


МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 25 " января 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Витаминный" из свежей капусты № 27-1994г. капуста свежая, масло растительное, морковь, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	168.87	11.00
Салат из свеклы с сыром и растительным маслом свекла, масло растительное, сыр в ассортименте, соль	1/100	216.49	20.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	154.95	46.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. капуста свежая, кура, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	202.45	35.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная геркулесовая с маслом молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль	200/10	242.40	21.00
Котлета по-домашнему 1/ 81 № 661-1983г. говядина б\к, свинина б\к, хлеб пшеничный, масло растительное, сухари панировочные, лук, масло сливочное, соль, яйцо	81/5	174.43	55.00
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
Чахохбили из кури с соусом 100\50 кура, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль	100/50	443.94	86.00
Котлеты натуральные из филе кури 1/75 № 455-1994г. филе кури, масло растительное, сухари панировочные, яйцо, соль	1/75	172.85	50.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 сб 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, масло сливочное, мука, соль	80.00	225.58	66.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина б\к, лук, томат, соль, масло растительное	50/15	219.97	60.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, чеснок, томат, пахта сливочная, 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
Капуста св. тушеная 1\180 № 482 3 кол. - 1994г. капуста свежая, лук, масло растительное, сахар, томат, морковь, соль, мука, лимонная кислота, лавровый лист	180.00	149.33	19.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
НАПИТКИ			
Лимон порционный <small>лимон</small>	1/7	1.16 <small>Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21</small>	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80 <small>Белки - 0.20, Углеводы - 15.00</small>	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>сахар, лимон, чай</small>	1/200	61.92 <small>Белки - 0.26, Углеводы - 15.22</small>	5.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. <small>яблоки, сахар, лимонная кислота</small>	200.00	113.60 <small>Белки - 0.16, Жиры - 0.16, Углеводы - 27.88</small>	12.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <small>пшеница</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02</small>	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 <small>Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39</small>	18.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100 <small>мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сода, ванилин</small>	1/100	375.60 <small>Белки - 7.08, Жиры - 12.44, Углеводы - 58.83</small>	21.00
Булочка "Кранц" 1/110 <small>яйцо, сгущенка вареная, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин</small>	1/110	390.37 <small>Белки - 8.02, Жиры - 14.34, Углеводы - 57.30</small>	30.00

Заведующий столовой _____  Котова С.И.

Заведующая производством _____  Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"25" 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


"25" января 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная геркулесовая с маслом <small>молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	242,40 <small>Белки - 5,54, Жиры - 10,00, Углеводы - 37,86</small>	18,00
Масло сливочное 1\20 <small>масло сливочное</small>	1/20	132,18 <small>Белки - 0,16, Жиры - 14,50, Углеводы - 0,36</small>	10,00
Сок 1\200	200,00	0,00	16,00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30,00	70,32 <small>Белки - 2,28, Жиры - 0,23, Углеводы - 14,36</small>	3,00
Итого:			47,00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
" 25 " 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

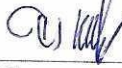
" 25 " января 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	154.95	40.00
Котлеты натуральные из филе кури 1/75 № 455-1994г. филе кури, масло растительное, сухари панировочные, яйцо, соль	1/75	172.85	43.00
Капуста св. тушеная 1\180 № 482 3 кол. - 1994г. капуста свежая, лук, масло растительное, сахар, томат, морковь, соль, мука, лимонная кислота, лавровый лист	180.00	149.33	16.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. яблоки, сахар, лимонная кислота	200.00	113.60	10.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			111.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа

С.А. Рыбалка
«25» 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 25 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты</i>	1/250	8-90
<i>Котлета из филе курицы папированная жареная</i>	1/75	43-70
<i>Капуста тушеная</i>	1/180	16-40
<i>Компот из яблок</i>	1/200	10-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30* 2 шт	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
«25» 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 25 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша геркулесовая молочная</i>	200/10	17-00
<i>Сок в ассортименте</i>	1/200	16-00
<i>Масло порционное</i>	1/20	10-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
<i>Яблоко порционное</i>	1/100	11-00
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с говядиной</i>	20/250	35-90
<i>Котлета из филе курицы панированная жареная</i>	1/75	43-70
<i>Капуста тушеная</i>	1/180	16-40
<i>Компот из яблок</i>	1/200	10-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.