

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор колледжа  
  
 М.И. Зусав  
 "27" января 2025 г.

**МЕНЮ**  
 дополнительного питания  
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа  
 на " 27 " января 2025 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
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 - 10.08, Углеводы - 6.79	15.00
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б\к, горох, лук, морковь, масло растительное, лавровый лист	20/250	190.50 Белки - 11.70, Жиры - 4.11, Углеводы - 19.77	42.00
Суп гороховый с курой № 138 - 1994г. картофель, кура, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	238.30 Белки - 13.25, Жиры - 1.40, Углеводы - 19.31	31.00
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
Каша молочная пшеничная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	222.68 Белки - 4.68, Жиры - 8.57, Углеводы - 31.71	27.00
Котлета рубленая из говядины запеченая со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло сливочное, масло растительное, соль	75.00	162.83 Белки - 11.29, Жиры - 1.31, Углеводы - 4.97	66.00
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 - 13.18, Жиры - 10.17, Углеводы - 4.95	43.00
Плов со свинойной № 403-1994г. спинина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/250	467.55 Белки - 19.07, Жиры - 19.75, Углеводы - 33.88	59.00
Филе хека в яйце 1\50 № 69 д\п филе хека мор., яйцо, масло растительное, мука, соль	1/50	158.88 Белки - 3.81, Жиры - 1.14, Углеводы - 2.60	57.00
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.46, Жиры - 1.17, Углеводы - 3.21	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 14.03, Углеводы - 34.44	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.89, Жиры - 4.30, Углеводы - 37.09	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 2.84, Жиры - 1.41, Углеводы - 40.05	16.00
Картофельные дольки жареные 1/100 дольки картофельные в кожуре, масло растительное, соль	1/100	27.00 Жиры - 3.00	79.00
<b>НАПИТКИ</b>			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.96, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.19	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 11.60	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.25, Углеводы - 11.67	5.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	18.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56 Белки - 0.24, Углеводы - 19.40	19.00
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
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	18.00
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 яблоками 1/100 № 114 д.п. яблоки, мука, сахар, яйцо, крахмал, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	1/100	335.66 Белки - 5.65, Жиры - 8.94, Углеводы - 58.15	24.00

Заведующий столовой \_\_\_\_\_ Котова С.Ю.

Заведующая производством \_\_\_\_\_ Степаньчева О.В.

Бухгалтер: \_\_\_\_\_ Махрачева И.А.

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор колледжа  
  
**М.И.Зуева**  
 "27" января 2025 г.

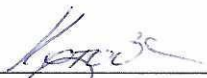


**МЕНЮ**  
**основного (организованного) питания**  
**студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,**  
**обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих**  
**и служащих среднего профессионального образования**

**ЗАВТРАК Комплекс**

**"27" января 2025 г**

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. <small>молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль.</small>	200/10	222.68	16.00
Сыр порционный 1\30 <small>сыр в ассортименте</small>	30.00	103.38	17.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>молоко, сахар, кофейный напиток</small>	200.00	78.56	15.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32	3.00

Итого: 51-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.  
 Заведующая производством  Степанычева О.В.  
 Бухгалтер:  Махрачева И.А.

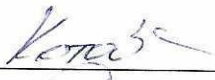
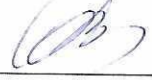

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор колледжа  
  
 М.Л. Зуева  
 " 27 " января 2025 г.

**МЕНЮ**  
 основного (организованного) питания  
 студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,  
 обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих  
 и служащих среднего профессионального образования

**ОБЕД Комплекс**

" 27 " января 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. <small>картофель, говядина б.к., горох, лук, морковь, масло растительное, лавровый лист</small>	20/250	190.50	35.00
Котлета рубленая из говядины запеченая со сливочным маслом № 416-1994г. <small>говядина б.к., хлеб пшеничный, сухари панправочные, масло сливочное, масло растительное, соль</small>	75.00	162.83	59.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. <small>макароны, масло сливочное, соль</small>	180.00	247.93	7.00
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:			101.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.  
 Заведующая производством  Степанычева О.В.  
 Бухгалтер:  Махрачева И.А.



УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.Л. Зуева

«27» 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 27 января 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ОБЕД</b>		
Суп гороховый б/м	1/250	7-00
Котлета рубленая из говядины	1/75	58-00
Макаронные изделия отварные	1/180	7-20
Чай с сахаром и лимоном	1/200	4-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-80
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
<b>Итого:</b>		<b>83=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С. Ю.

Заведующий производством:



Стенापыхчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

 М.И. Зуева  
«27» 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 27 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ЗАВТРАК</b>		
<i>Каша пшеничная молочная</i>	200/5	16-30
<i>Кофейный напиток</i>	1/200	16-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
<i>Сыр порционный</i>	1/30	17-00
<b>ОБЕД</b>		
<i>Суп гороховый с говядиной</i>	20/250	36-70
<i>Котлета рубленая из говядины</i>	1/75	58-00
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	7-20
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	1/200	4-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-80
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
<b>Итого:</b>		<b>166=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.