

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зусав
 "28" января 2025 г.


МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 28 " января 2025 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1\100 капуста свежая, масло растительное, огурцы свежие, перец, помидоры, сахар, соль	1/100	211.07 Белки - 1.21, Жиры - 20.17, Углеводы - 6.40	20.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Борщ из св. капусты с курой, картофелем и сметаной № 110-1994г. кура, свекла, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	20/250/10	211.33 Белки - 9.40, Жиры - 13.64, Углеводы - 17.78	36.00
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10 свекла, говядина б\к, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	20/250/10	163.43 Белки - 7.85, Жиры - 9.03, Углеводы - 17.10	46.00
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 - 37.98	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 - 13.18, Жиры - 10.11, Углеводы - 6.75	43.00
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 - 19.78, Углеводы - 52.38	59.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 кура, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль	100/50	443.94 Белки - 34.13, Жиры - 30.07, Углеводы - 10.78	86.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 капуста свежая, говядина б\к, сметана, лук, морковь, лук, масло растительное, рис пропаренный, томат, соль	100/100	222.92 Белки - 10.40, Жиры - 11.04, Углеводы - 13.54	57.00
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г. творог, молоко сгущенное в кг, крупа манная, сахар, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, яйцо	150/25	435.53 Белки - 28.11, Жиры - 10.01, Углеводы - 35.38	58.00
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 - 1.1, Углеводы - 3.37	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.11, Жиры - 11.09, Углеводы - 39.41	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.17, Углеводы - 37.02	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.81, Жиры - 1.41, Углеводы - 40.95	16.00
Греча отварная с грибами и жареным луком сб. рец. - 1994г. греча, шампиньоны в банках, лук, масло растительное, соль	150.00	163.65 Белки - 5.54, Жиры - 1.41, Углеводы - 33.41	22.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимона	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.11, Углеводы - 0.27	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Сахар, чай		Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92	5.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. яблоки, сахар, лимонная кислота	200.00	113.60	12.00
		Белки - 0.16, Жиры - 0.16, Углеводы - 27.88	
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
		Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	
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	
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г. мука, творог, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/75	240.87	17.00
		Белки - 10.25, Жиры - 7.47, Углеводы - 33.16	
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 - 11.22, Углеводы - 41.10	
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) филе кури, мука, 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 вареной сгущенкой 1/100 мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сахарная пудра, соль, ванилин	1/100	375.60	21.00
		Белки - 7.08, Жиры - 12.44, Углеводы - 58.83	

Заведующий столовой _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____  Степаньичева О.В.

Бухгалтер: _____  Махрачева И.А.

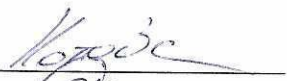
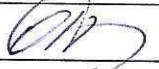

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 "28" 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

"28" января 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г. <small>творог, молоко сгущенное в кг, крупа манная, сахар, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, яйцо</small>	150/25	435.53 <small>Белки - 28.71, Жиры - 19.91 Углеводы - 35.38</small>	50.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80 <small>Белки - 0.30, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.20</small>	2.00
Итого:			52.00

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

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуева
 " 28 " 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

" 28 " января 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.л. 20\250\10 <small>сметана, говядина б.к., капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист</small>	20/250/10	163.43	38.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 <small>капуста свежая, говядина б.к., сметана, лук, морковь, мука, масло растительное, рис пропаренный, томат, соль</small>	100/100	222.92	50.00
Картофель отварной 1/180 № 470 - 1994г. <small>картофель, масло сливочное, соль</small>	1/180	179.96	14.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. <small>яблоки, сахар, лимонная кислота</small>	200.00	113.60	9.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	2.00

Итого:

113-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаньчева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И.Зуева
«28» 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 28 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Борщ из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Голубцы лобительские</i>	100/100	50-00
<i>Картофель отварной</i>	1/180	14-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	9-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

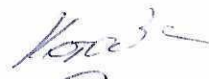
УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
«28» 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 28 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Запеканка из творога со сгущенным молоком</i>	150/25	49-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
ОБЕД		
<i>Борщ из свежей капусты с говядиной</i>	20/250	38-00
<i>Голубцы любительские</i>	100/100	50-00
<i>Картофель отварной</i>	1/180	14-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	9-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30 * 2 шт	4-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.