

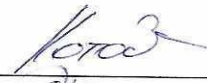
УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


 М.Л. Зуев
"28" марта 2025 г.


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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из морской капусты с корейской морковью морковь по-корейски, морская капуста, масло растительное	100.00	143.76 Белки - 2,35, Жиры - 12,24, Углеводы - 6,05	42.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, говядина б\к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157.70 Белки - 8,60, Жиры - 4,80, Углеводы - 20,03	54.00
Суп картофельный с макаронными изделиями и курой № 13 д\п картофель, кура, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	204.88 Белки - 10,13, Жиры - 9,38, Углеводы - 20,00	39.00
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 манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	225.67 Белки - 4,66, Жиры - 7,09, Углеводы - 34,46	21.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1\200 д\п филе кури, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист	1/200	328.36 Белки - 18,06, Жиры - 12,20, Углеводы - 36,58	58.00
Котлета рыбная из горбуши и трески со сл. маслом 75\5 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе трески, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, чеснок, соль	75/5	150.59 Белки - 6,34, Жиры - 10,43, Углеводы - 7,85	59.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина б\к, лук, томат, соль, масло растительное	50/15	219.97 Белки - 21,06, Жиры - 12,48, Углеводы - 3,60	73.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, мукз, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0,15, 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. макароны, 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
Перловая отварная перловая, масло сливочное, соль	150.00	187.33 Белки - 4,56, Жиры - 4,03, Углеводы - 32,52	9.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимона	1/7	1.16 Белки - 0,06, Жиры - 0,01, Углеводы - 0,21	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0,20, Углеводы - 15,00	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	6.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	25.00
Белки - 0.26, Углеводы - 15.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72			
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	21.00
Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39			
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	26.00
Белки - 6.64, Жиры - 9.80, Углеводы - 56.03			
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	26.00
Белки - 8.85, Жиры - 11.22, Углеводы - 41.10			
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. яблоки, мука, сахар, яйцо, крахмал, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	1/100	375.58	31.00
Белки - 5.65, Жиры - 8.94, Углеводы - 68.13			
Хачапури с сыром 1/75 сыр в ассортименте, мука, яйцо, масло сливочное, сахар, соль, дрожжи, масло растительное	1/75	264.39	47.00
Белки - 13.99, Жиры - 12.96, Углеводы - 22.95			

Заведующий столовой _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____  Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____  Махраева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

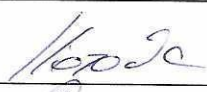
 М.Л.Зуева
 "28" марта 2025 г.

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

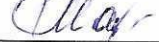
ЗАВТРАК Комплекс


"28" марта 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г <small>перловая, соль</small>	1/180	188.87 <small>Белки - 5.58, Жиры - 0.67, Углеводы - 40.14</small>	3.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. <small>свинина б.к., лук, томат, соль, масло растительное</small>	50/15	219.97 <small>Белки - 21.06, Жиры - 13.48, Углеводы - 3.60</small>	49.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80 <small>Белки - 0.20, Углеводы - 15.00</small>	2.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32 <small>Белки - 2.28, Жиры - 0.21, Углеводы - 14.76</small>	3.00
Итого:			57.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л. Зуева
 " 28 " 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

" 28 " марта 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д/п <small>картофель, говядина блк, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	157.70 <small>Белки - 8.60, Жиры - 4.80, Углеводы - 20.03</small>	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 <small>филе куриц, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист</small>	1/300	492.78 <small>Белки - 27.09, Жиры - 18.30, Углеводы - 54.94</small>	72.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>сахар, лимоны, чай</small>	1/200	61.92 <small>Белки - 0.26, Углеводы - 18.22</small>	3.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.92</small>	2.00


Итого:

109-00

Заведующий столовой _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____  Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«28» 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 28 марта 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/250	6-00
Плов с филе курицы	1/300	72-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	3-00
Хлеб ржаной порционный	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» 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 28 марта 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша перловая рассыпчатая	1/180	3-00
Поджарка из свинины	1/75	49-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Суп картофельный с макар. изделиями и говядиной	20/250	32-00
Плов с филе курицы	1/300	72-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	3-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166-00

Заведующий столовой :



Когова С.И.У.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.