

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зусев
 "29" января 2025 г.


МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 29 " 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 Белки - 1.16, Жиры - 10.10 Углеводы - 6.85	11.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. картофель, говядина б\к, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловка, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75 Белки - 8.35, Жиры - 9.25 Углеводы - 17.27	48.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, курица, огурцы соленые, морковь, сметана, томат, лук, масло растительное, перловка, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52 Белки - 10.28, Жиры - 14.81, Углеводы - 18.77	39.00
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 - 10.99 Углеводы - 37.28	26.00
Котлета рубленая из филе кури 1/100 № 97 сб. 2017 г филе кури, сухари панировочные, масло растительное, соль, мука, яйцо, сахар, масло сливочное, дрожжи	100.00	129.25 Белки - 10.17, Жиры - 11.17 Углеводы - 10.07	53.00
Плов со свиной № 403-1994г. свинина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/250	467.55 Белки - 19.67, Жиры - 18.14, Углеводы - 34.38	59.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 60/50 № 423-1994г. говядина б\к, лук, свинина б\к, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, морковь, соль, сахар	110.00	194.70 Белки - 8.58, Жиры - 17.36, Углеводы - 11.76	37.00
Котлета рыбная из горбуши и хека со сл. маслом 75/5 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	163.30 Белки - 11.94, Жиры - 10.24, Углеводы - 1.12	57.00
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 - 0.15, Жиры - 1.11, Углеводы - 3.14	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 5.13, Жиры - 11.11, Углеводы - 37.48	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 8.85, Жиры - 7.35, Углеводы - 31.78	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 4.81, Жиры - 10.14, Углеводы - 40.08	16.00
Перловка тушенная с грибами № 271 - 1994г. перловая, лук, шампиньоны в банках, масло растительное, соль, морковь, томат, мука, сахар, чеснок	1 425.00	189.51 Белки - 7.55, Жиры - 7.41, Углеводы - 25.17	11.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимонч	1/7	1.16 Белки - 0.01, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.14	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.20	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92 Белки - 0.20, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.47	5.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. <small>молоко, сахар, какао</small>	1/200	90.76 <small>Белки - 0.26, Углеводы - 15.22</small>	15.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. <small>вишня, сахар</small>	1/200	92.22 <small>Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72</small>	18.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</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 - 7.56, Углеводы - 71.39</small>	18.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 <small>фарш говяжий, фарш свиная, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль</small>	1/60	189.49 <small>Белки - 9.28, Жиры - 6.87, Углеводы - 22.63</small>	30.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 <small>мука, начинка "веста шоколад", яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	338.88 <small>Белки - 6.64, Жиры - 9.80, Углеводы - 56.03</small>	26.00
Булочка с творогом 1/100 <small>мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	322.97 <small>Белки - 12.91, Жиры - 9.29, Углеводы - 46.93</small>	22.00

Заведующий столовой _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____  Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "29" 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

"29" января 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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 - 7.70, Углеводы - 37.98	22.00
Яйцо вареное яйцо	1/40	62.84 Белки - 5.08, Жиры - 4.60, Углеводы - 0.28	15.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98, Жиры - 0.60, Углеводы - 19.18	10.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	3.00


Итого:

50-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л. Зуева
 " 29 " 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 Комплексе


" 29 " января 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной рец.129/3 1994г. картофель, говядина б.к, огурцы соленые, морковь, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250	165.35 Белки - 8,10; Жиры - Углеводы - 16,0	38.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе кури, молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	100.00	169.14 Белки - 17,84; Жиры - 7,00; Углеводы - 8,80	53.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	180.00	269.32 Белки - 4,01; Жиры - 10,00; Углеводы - 45,00	16.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0,20; Жиры - 0,00; Углеводы - 15,00	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 4,00; Жиры - 0,00; Углеводы - 10,00	2.00
Итого:			111-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.Л.Зуева
«29» 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 29 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	10-00
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/100	53-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<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.И.Зуева
«29» 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 29 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша рисовая молочная</i>	1/200	22-60
<i>Какао на молоке</i>	1/200	12-00
<i>Яйцо вареное</i>	шт	15-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский с говядиной</i>	20/250	38-40
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/100	53-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30 * 2 шт	4-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.У.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.