

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.И. Зуев  
"29" марта 2025 г.

**МЕНЮ**  
**дополнительного питания**  
**для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа**  
**на " 29 " марта 2025 г.**

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
Салат из квашеной капусты капуста квашеная, лук, масло растительное	100.00	93.93 Белки - 0.14, Жиры - 10.01, Углеводы - 0.82	25.00
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
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 Белки - 8.13, Жиры - 9.05, Углеводы - 10.25	59.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. капуста свежая, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	202.45 Белки - 9.65, Жиры - 13.65, Углеводы - 10.25	44.00
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
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 - 7.69, Углеводы - 34.46	21.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 курица, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль	100/50	443.94 Белки - 23.14, Жиры - 36.82, Углеводы - 4.00	90.00
Котлеты натуральные из филе кури 1/75 № 455-1994г. филе кури, масло растительное, сухари панировочные, яйцо, соль	1/75	172.85 Белки - 15.26, Жиры - 12.41, Углеводы - 0.05	58.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. лук, говядина б\к, свинина б\к, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, сахар, морковь, соль	100/100	330.72 Белки - 14.12, Жиры - 20.56, Углеводы - 22.30	72.00
Рыба, запеченная в омлете (треска) 1/100 № 70 сб.2018 филе трески, яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль	1/100	82.26 Белки - 3.89, Жиры - 6.06, Углеводы - 3.04	98.00
<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 - 7.13, Углеводы - 3.26	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. макарроны, 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
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 2.48, Жиры - 5.76, Углеводы - 27.96	39.00
<b>НАПИТКИ</b>			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
лимоны		Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, чай	1/200	61.92	6.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	8.00
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38	21.00
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
Булочка "Кранц" 1/110 Мука, сгущенка вареная, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин	1/110	390.37	38.00

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

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

Бухгалтер: \_\_\_\_\_ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор колледжа  
  
 М.Л.Зуева  
 "29" 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**

"29" марта 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. <small>молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	225.67	13.00
Масло сливочное 1\20 <small>масло сливочное</small>	1/20	132.18	10.00
Сыр порционный 1\30 <small>сыр в ассортименте</small>	30.00	103.38	21.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>сахар, лимоны, чай</small>	1/200	61.92	4.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32	4.00

Итого:

52-00

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

Заведующая производством \_\_\_\_\_  Степанычева О.В.

Бухгалтер: \_\_\_\_\_  Махрачева И.А.

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор колледжа  
  
**М.Л. Зуева**  
 " 29 " 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**


" 29 " марта 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	154.95	39.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. <small>лук, говядина б\к, свинина б\к, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, сахар, морковь, соль</small>	100/100	330.72	53.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, молоко, масло сливочное, соль</small>	1/200	177.60	15.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сахар, сухофрукты, лимонная кислота</small>	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	2.00
<b>Итого:</b>			<b>114.00</b>

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

Заведующая производством  \_\_\_\_\_ Степанычева О.В.

Бухгалтер:  \_\_\_\_\_ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И. Зуева  
«29» 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 29 марта 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ОБЕД</b>		
<i>Щи из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Тефтели из свинины и говядины</i>	100/100	53-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	15-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
<b>Итого:</b>		<b>83=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа



М.И. Зуева

«29» 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 29 марта 2025 г.**

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ЗАВТРАК</b>		
<i>Каша манная молочная</i>	1/200	13-00
<i>Сыр порционный</i>	1/30	21-00
<i>Масло сливочное порционное</i>	1/20	10-00
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	200/7	4-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
<b>ОБЕД</b>		
<i>Щи из свежей капусты с говядиной</i>	20/250	39-00
<i>Тефтели из свинины и говядины</i>	100/100	53-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	15-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
<b>Итого:</b>		<b>166=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:

Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.