

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа



М.И. Зуев

"30" января 2025 г.

**МЕНЮ**  
**дополнительного питания**  
**для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа**  
**на " 30 " января 2025 г.**

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
Винегрет овощной 1/100 № 60 - 1994г. капуста квашеная, картофель, лук, масло растительное, свекла, морковь, сахар, соль	100.00	175.85	14.00
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина б\к, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	146.68	32.00
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 г молоко, макаронные изделия, масло сливочное, сахар, соль	1/250	94.08	23.00
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоко, пшено, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	1/200	203.76	22.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 филе горбуши мор., майонез, помидоры, сыр в ассортименте, масло растительное, мука, соль	1/80	226.19	68.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, лавровый лист, соль	1/300	395.19	58.00
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	43.00
Свинина по-варшавски 1/84 карбонат б\к, лук, яйцо, мука, масло растительное, соль	1/84	288.33	64.00
Котлеты натуральные из филе кури 1/75 № 455-1994г. филе кури, масло растительное, сухари панировочные, яйцо, соль	1/75	172.85	50.00
<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	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронн., масло сливочное, соль	1/150	211.97	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	16.00
<b>НАПИТКИ</b>			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16	3.00
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, лимонный чай	1/200	61.92	5.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сухофрукты, лимонная кислота</small>	1/200	79.84	7.00
<small>Углеводы - 19.96</small>			
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	4.00
<small>Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02</small>			
Булочка фигурная с маком 1/100 <small>мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	389.38	18.00
<small>Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39</small>			
Пирожок с яйцом 1/100 <small>мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи</small>	1/100	377.15	33.00
<small>Белки - 13.75, Жиры - 12.71, Углеводы - 51.94</small>			
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. <small>яблоки, мука, сахар, яйцо, крахмал, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль</small>	1/100	335.66	24.00
<small>Белки - 5.65, Жиры - 8.94, Углеводы - 58.15</small>			
Булочка "Кранц" 1/110 <small>мука, ступенька-вареная, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин</small>	1/110	390.37	30.00
<small>Белки - 8.02, Жиры - 14.34, Углеводы - 57.30</small>			

Заведующий столовой \_\_\_\_\_

*Котова*

Котова С.Ю.

Заведующая производством \_\_\_\_\_

*Степаньчсва*

Степаньчсва О.В.

Бухгалтер: \_\_\_\_\_

*Махрачева*

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор колледжа  
  
 М.Л.Зуева  
 "30" 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**

**"30" января 2025 г**

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 с6 2010 г молоко, макаронные изделия, масло сливочное, сахар, соль	1/250	94.08	20.00
Ветчина порционная 1/30 ветчина	1/30	37.86	22.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	3.00
Сок 1\200	200.00	0.00	17.00
Итого:			62-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа



М.Л. Зуева

" 30 " 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**

" 30 " января 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д/п <small>картофель, говядина б.к., лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	15/250	146.68 <small>Белки - 6,32, Жиры - 4,88, Углеводы - 21,18</small>	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. <small>картофель, свиная б.к., лук, масло растительное, томат, лавровый лист, соль</small>	1/300	395.19 <small>Белки - 18,77, Жиры - 10,07, Углеводы - 45,04</small>	50.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сахар, сухофрукты, лимонная кислота</small>	1/200	79.84 <small>Углеводы - 19,06</small>	5.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1,98, Жиры - 0,36, Углеводы - 10,07</small>	2.00

Итого:

83-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И. Зуева  
«30» 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 30 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ОБЕД</b>		
<i>Суп картофельный с яйцом и фрикадельками</i>	15/250	26-00
<i>Жаркое по-домашнему</i>	1/300	50-00
<i>Компот из смеси 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.Ю.

Заведующий производством:



Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И. Зуева

«30» 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 30 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ЗАВТРАК</b>		
Суп молочный с макаронными изделиями	1/250	20-20
Ветчина порционная	1/30	22-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Сок	1/200	17-00
Кондитерское изделие	шт.	17-80
<b>ОБЕД</b>		
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками	15/250	26-00
Жаркое по-домашнему	1/300	50-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30* 2 шт.	4-00
<b>Итого:</b>		<b>166=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.