


УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуев
 "31" января 2025 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 31 " января 2025 г.

| Наименование | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена |
|--|------------------|--|-------|
| ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА | | | |
| Салат из свеклы с растительным маслом 1/100 свекла, масло растительное, соль | 1/100 | 171.07 Белки - 1.29, Жиры - 45.07, Углеводы - 7.57 | 10.00 |
| ПЕРВЫЕ БЛЮДА | | | |
| Суп картофельный с макаронами изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, говядина б\к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист | 20/250 | 157.70 Белки - 3.03, Жиры - 4.00, Углеводы - 29.93 | 42.00 |
| Суп картофельный с макаронами 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 - 7.00, Углеводы - 20.00 | 30.00 |
| ВТОРЫЕ БЛЮДА | | | |
| Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль | 200/10 | 222.68 Белки - 4.68, Жиры - 2.50, Углеводы - 42.50 | 27.00 |
| 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 - 10.17, Углеводы - 0.65 | 43.00 |
| Рулет из горбуши с яйцом 75\5 филе горбуши мор., яйцо, хлеб пшеничный, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль | 75/5 | 200.61 Белки - 1.00, Жиры - 1.00, Углеводы - 4.00 | 53.00 |
| Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. говядина б\к, карбонат б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль | 75/5 | 202.66 Белки - 10.50, Жиры - 14.00, Углеводы - 0.50 | 56.00 |
| Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина б\к, лук, томат, соль, масло растительное | 50/15 | 219.97 Белки - 21.00, Жиры - 1.00, Углеводы - 0.00 | 60.00 |
| Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе кури, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист | 1/300 | 492.78 Белки - 27.09, Жиры - 18.00, Углеводы - 54.93 | 87.00 |
| ГАРНИРЫ | | | |
| Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль | 1/50 | 33.92 Белки - 0.35, Жиры - 0.35, Углеводы - 0.25 | 3.00 |
| Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль | 1/150 | 247.59 Белки - 2.00, Жиры - 4.00, Углеводы - 45.00 | 10.00 |
| Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль | 1/150 | 211.97 Белки - 3.00, Жиры - 2.00, Углеводы - 47.00 | 8.00 |
| Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль | 1/150 | 224.43 Белки - 3.84, Жиры - 3.00, Углеводы - 40.00 | 16.00 |
| Перловая отварная перловая, масло сливочное, соль | 150.00 | 187.33 Белки - 4.00, Жиры - 0.50, Углеводы - 3.00 | 7.00 |
| НАПИТКИ | | | |
| Лимон порционный лимоны | 1/7 | 1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.00, Углеводы - 0.20 | 3.00 |

| Наименование | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена |
|---|------------------|--------------|-------|
| 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, лимоны, чай | 1/200 | 61.92 | 5.00 |
| Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар | 1/200 | 92.22 | 18.00 |
| ВЫПЕЧКА | | | |
| Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной | 1/30 | 51.24 | 4.00 |
| Булочка фигурная с маком 1/100 мак, сахар, маж, яйца, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин | 1/100 | 389.38 | 18.00 |
| Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г. творог, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин | 1/75 | 240.87 | 17.00 |
| Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994 капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль | 1/100 | 257.51 | 16.00 |
| Булочка с повидлом 1/100 повидло, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль | 100.00 | 354.40 | 21.00 |

Заведующий столовой _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____  Степанычсва О.В.

Бухгалтер: _____  Махрарчева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


 М.Л.Зуева
"31" 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

"31" января 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 р.к. отдельное</small> | 50/15 | 219.97 <small>Белки - 21,00, Жиры - 13,40, 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 - 0,24, Углеводы - 14,70</small> | 3.00 |
| Итого: | | | 52-00 |

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И. Зуева

" 31 " 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

" 31 " января 2025 г.

| Наименование | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена |
|--|------------------|--|-------|
| Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д/п картофель, говядина б/к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лапшевый лист | 20/250 | 157.70 Белки - 8.60, Жиры - 1.80, Углеводы - 20.03 | 32.00 |
| Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе кури, рисе пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лапшевый лист | 1/300 | 492.78 Белки - 27.00, Жиры - 25.00, Углеводы - 53.00 | 72.00 |
| Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, чай | 1/200 | 61.92 Белки - 0.26, Жиры - 0.15, Углеводы - 15.00 | 3.00 |
| Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной | 1/30 | 51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.00, Углеводы - 10.00 | 2.00 |

Итого:

109.00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____




Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«31» 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 31 января 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 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.

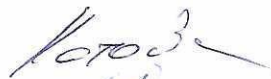
УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л. Зуева
«31» 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 31 января 2025 г.

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

Заведующий столовой :



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.