


УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуев
 "10" февраля 2025 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 10 " февраля 2025 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 капуста свежая, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	124.76	19.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б\к, горох, лук, морковь, масло растительное, лавровый лист	20/250	190.50	49.00
Суп гороховый с курой № 138 - 1994г. картофель, курица, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	238.30	36.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша пшенная (вязкая) 200\10 № 257 - 1994 г. молод. пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	256.98	27.00
Котлета рубленая из говядины запеченая со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло сливочное, масло растительное, соль	75.00	162.83	73.00
Котлета рубленая из филе курицы со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе курицы, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05	50.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77	64.00
Плов со свиной № 403-1994г. свинина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/250	467.55	62.00
Фарфале с филе курицы и сыра 1\215 филе курицы, макаронные изделия (бабочки), сливки л, сыр в ассортименте, масло растительное, соль, чеснок	215.00	505.70	129.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59	11.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макарроны, масло сливочное, соль	1/150	211.97	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	18.00
НАПИТКИ			
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, лимоны, чай	1/200	61.92	5.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сахар, сухофрукты, лимонная кислота</small>	1/200	79.84 <small>Углеводы - 19.96</small>	7.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>молоко, сахар, кофейный напиток</small>	200.00	78.56 <small>Белки - 0.24, Углеводы - 19.40</small>	25.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб, ржаная</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, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин</small>	1/100	389.38 <small>Белки - 9.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39</small>	21.00
Пирог с курой и сыром 60 гр. (охл.) <small>яйца, курица, мука, масло растительное, сыр в ассортименте, майонез, яйцо, сахар, дрожжи, чеснок</small>	1/60	318.25 <small>Белки - 13.81, Жиры - 19.91, Углеводы - 20.96</small>	38.00
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>	27.00
Булочка с повидлом 1/100 <small>повидло, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль</small>	100.00	394.32 <small>Белки - 5.86, Жиры - 7.63, Углеводы - 75.55</small>	27.00

Заведующий столовой _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____  Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 "10" февраля 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

"10" февраля 2025 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. <small>молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	222.68	16.00
Сыр порционный 1\30 <small>сыр в ассортименте</small>	30.00	103.38	17.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>молоко, сахар, кофейный напиток</small>	200.00	78.56	15.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32	3.00


Итого:

51-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

М.И. Зуева
 " 10 " февраля 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

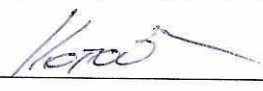
" 10 " февраля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. <small>картофель, говядина б\к, горох, лук, морковь, масло растительное, лавровый лист</small>	20/250	190,50	35,00
Котлета рубленая из говядины запеченая со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. <small>говядина б\к, хлеб пшеничный, сахар панировочные, масло сливочное, масло растительное, соль</small>	75,00	162,83	59,00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. <small>макаронн., масло сливочное, соль</small>	180,00	247,93	7,00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар чай</small>	1/200	60,80	2,00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51,24	2,00

Итого:

105-00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____



Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрacheва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«10» февраля 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 10 февраля 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп гороховый б/м	1/250	7-00
Котлета рубленая из говядины	1/75	58-00
Макаронные изделия отварные	1/180	7-20
Чай с сахаром и лимоном	1/200	4-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-80
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С. Ю.

Заведующий производством:




Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«10» февраля 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 10 февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша пшеничная молочная</i>	200/5	16-30
<i>Кофейный напиток</i>	1/200	16-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
<i>Сыр порционный</i>	1/30	17-00
ОБЕД		
<i>Суп гороховый с говядиной</i>	20/250	36-70
<i>Котлета рубленая из говядины</i>	1/75	58-00
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	7-20
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	1/200	4-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-80
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:



Котова С.Ю.

Стенанычева О.В.

Махрачева И.А.