

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 **М.И. Зуев**
"04" июня 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 04 " июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат зеленый с огурцами и помидорами 1\100 № 54-2021г. <i>огурцы свежие, салат, помидоры, масло растительное</i>	100.00	192.67 <i>Белки - 0.85, Жиры - 20.13, Углеводы - 2.04</i>	37.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. <i>картофель, говядина б\к, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист</i>	20/250	144.13 <i>Белки - 7.95, Жиры - 4.72, Углеводы - 17.45</i>	54.00
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. <i>картофель, курица, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист</i>	20/250	191.63 <i>Белки - 9.47, Жиры - 9.32, Углеводы - 17.45</i>	39.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <i>филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль</i>	75/5	172.05 <i>Белки - 13.18, Жиры - 10.17, Углеводы - 6.95</i>	51.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. <i>молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль</i>	200/10	86.04 <i>Белки - 0.08, Жиры - 7.25, Углеводы - 5.12</i>	27.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. <i>филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль</i>	1/100	184.10 <i>Белки - 13.18, Жиры - 10.66, Углеводы - 8.86</i>	85.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. <i>курица, лук, морковь, соль, лавровый лист</i>	100.00	241.77 <i>Белки - 20.24, Жиры - 17.65, Углеводы - 0.48</i>	64.00
Куриное филе запеченное с сыром, помидорами и майонезом <i>филе кури, майонез, помидоры, сыр в ассортименте, яйцо, масло растительное, мука, соль</i>	140.00	438.79 <i>Белки - 22.67, Жиры - 35.64, Углеводы - 5.82</i>	106.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г <i>морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль</i>	1/50	33.92 <i>Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.26</i>	4.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <i>макаронны, масло сливочное, соль</i>	1/150	211.97 <i>Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08</i>	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <i>рис пропаренный, масло сливочное, соль</i>	1/150	224.43 <i>Белки - 3.34, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.95</i>	19.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <i>греча, масло сливочное, соль</i>	1/150	247.59 <i>Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46</i>	12.00
Рататуй 1\150 ТТК <i>баклажаны, кабачки, перец, помидоры, кетчуп, масло растительное, соль, чеснок</i>	1/150	130.78 <i>Белки - 1.74, Жиры - 10.25, Углеводы - 7.90</i>	128.00
Ргу овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г. <i>капуста свежая, морковь, лук, картофель, зеленый горошек, масло растительное, мука, соль, томат, сахар, лавровый лист</i>	1/150	134.52 <i>Белки - 2.78, Жиры - 7.29, Углеводы - 14.65</i>	26.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный <i>лимоны</i>	1/7	1.16 <i>Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21</i>	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	61.84	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
сахар, чай		Белки - 0,40, Углеводы - 15,96	
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	6.00
сахар, лимон, чай		Белки - 0,26, Углеводы - 15,22	
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	25.00
вишня, сахар		Белки - 0,20, Жиры - 0,06, Углеводы - 22,72	
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
хлеб ржаной		Белки - 1,98, Жиры - 0,36, Углеводы - 10,02	
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	21.00
мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин		Белки - 3,72, Жиры - 7,66, Углеводы - 71,39	
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	5.00
хлеб пшеничный		Белки - 2,28, Жиры - 0,24, Углеводы - 14,76	
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994	1/100	257.51	22.00
капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль		Белки - 7,14, Жиры - 9,59, Углеводы - 35,66	
Булочка с творогом 1/100	1/100	362.89	36.00
мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин		Белки - 12,91, Жиры - 9,29, Углеводы - 56,91	
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.	1/100	375.58	31.00
яблоки, мука, сахар, яйцо, крахмал, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль		Белки - 5,65, Жиры - 8,94, Углеводы - 68,13	

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степаныхчева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зусва
"04" июня 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

"04" июня 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сахар рафинированный, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05 Белки - 13.18, Жиры - 10.17, Углеводы - 6.98	34.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	180.00	247.93 Белки - 6.77, Жиры - 5.36, Углеводы - 45.15	7.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98, Жиры - 0.60, Углеводы - 19.36	9.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.78	4.00
Итого:			54.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л. Зуева
" 04 " июня 2025 г.

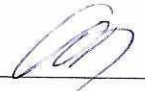
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ОБЕД Комплекс

" 04 " июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. картофель, говядина б\к, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	144.13 Белки - 7.03, Жиры - 4.73, Углеводы - 17.15	36.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сахар рафинированный, масло растительное, соль	1/100	184.10 Белки - 13.18, Жиры - 10.86, Углеводы - 8.86	57.00
Рагу овощное № 83-2010г. д.л. 1\180 картофель, капуста свежая, морковь, лук, зеленый горошек, масло растительное, томат, сахар, соль, лавровый лист	180.00	201.22 Белки - 3.76, Жиры - 11.21, Углеводы - 21.31	15.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	61.84 Белки - 0.40, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.00	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	2.00
Итого:			112.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.А. Зуева
«04» июня 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 04 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с крупой</i>	1/250	7-00
<i>Биточек рыбный</i>	1/100	57-00
<i>Рагу из овощей</i>	1/180	15-00
<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.И.У.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрарчева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуева
«04» июня 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 04 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Котлета рубленая из филе курицы	1/75	34-00
Макаронные изделия отварные	1/180	7-00
Какао с молоком	1/200	9-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Суп картофельный с крупой и говядиной	20/250	36-00
Биточек рыбный	1/100	57-00
Рагу овощное	1/180	15-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166-00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:


Котова С.ИО.


Стенапычева О.В.


Махрачева И.А.