

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зусев
 "05" апреля 2025 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 05 " апреля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из квашеной капусты капуста квашеная, лук, масло растительное	100.00	93.93	25.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина б\л, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, соль, перец, лавровый лист	20/250/10	154.95	59.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. капуста свежая, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, соль, перец, лавровый лист	20/250/10	202.45	44.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе курицы со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе курицы, яйцо, лук, морковь, сухари панировочные, масло растительное, соль, перец	75/5	172.05	51.00
Каша молочная геркулесовая с маслом (жидкая) № 34 с6 2010 г геркулес, молоко, сахар, соль	200/10	152.58	27.00
Котлеты натуральные из филе курицы 1/75 № 455-1994г. филе курицы, яйцо, лук, морковь, сухари панировочные, масло растительное, соль, перец	1/75	172.85	58.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 с6 2021 г филе горбуши, лук, морковь, сухари панировочные, масло растительное, соль, перец	80.00	225.58	95.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г томатная паста, мука, лук, морковь, чеснок, соль, перец	1/50	33.92	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло растительное, соль	1/150	247.59	12.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, соль	1/150	211.97	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, вода, соль	1/150	224.43	19.00
Капуста тушеная № 482 3 кол. - 1994г. капуста свежая, лук, морковь, чеснок, соль, перец, лавровый лист	1/150	124.62	25.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 чай, сахар, лимон	1/200	61.92	6.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. дл. яблоки, сахар, вода	200.00	113.60	13.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38 Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39	21.00
Кекс столичный 1\75 мука, сахар, яйцо, масло сливочное, яйцо, масло растительное, сахарная пудра, сода, лимонная кислота, соль	1/75	352.92 Белки - 5.00, Жиры - 16.20, Углеводы - 46.79	44.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 мука, начинка "Веста Шоколад", яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	338.88 Белки - 6.64, Жиры - 9.80, Углеводы - 56.03	26.00

Заведующий столовой Котова Котова С.Ю.

Заведующая производством Степаньчева Степаньчева О.В.

Бухгалтер: Махрачева Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"05" апреля 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

"05" апреля 2025 г

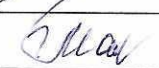
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная геркулесовая с маслом молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль	200/10	242.40 Белки - 5.54, Жиры - 10.00, Углеводы - 32.56	18.00
Масло сливочное 1\20 масло сливочное	1/20	132.18 Белки - 0.16, Жиры - 14.50, Углеводы - 0.26	10.00
Сок 1\200	200.00	0.00	16.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.58, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	3.00

Итого:

47-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуева
" 05 " апреля 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

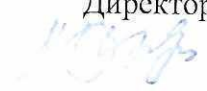
" 05 " апреля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ПЦи из свежей капусты с картофелем говяжиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, паприка, лук	20/250/10	154.95	40.00
Котлеты натуральные из филе кури 1/75 № 455-1994г. филе кури, масло растительное, сухари панировочные, яйцо, соль	1/75	172.85	43.00
Капуста св. тушеная 1\180 № 482 3 кол. - 1994г. капуста свежая, лук, масло растительное, сахар, томат, морковь, соль, мука, лимонная кислота, лимонный лист	180.00	149.33	16.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. яблоки, сахар, лимонная кислота	200.00	113.60	10.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			111-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«05» апреля 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 05 апреля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты</i>	1/250	12-00
<i>Котлета из филе курицы панированная жареная</i>	1/75	43-00
<i>Капуста тушеная</i>	1/180	16-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	10-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	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
«05» апреля 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 05 апреля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша геркулесовая молочная</i>	200/10	17-00
<i>Сок в ассортименте</i>	1/200	16-00
<i>Масло порционное</i>	1/20	10-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
<i>Яблоко порционное</i>	1/100	11-00
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с говядиной</i>	20/250	37-00
<i>Котлета из филе курицы панированная жареная</i>	1/75	43-00
<i>Капуста тушеная</i>	1/180	16-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	10-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачсва И.А.