

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зусев
"09" апреля 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 09 " апреля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из дайкона со св. огурцом салатом и растительным маслом 1\100 дайкон, салат, огурцы свежие, масло растительное, соль	1/100	104.87	34.00
Белки - 1.06, Жиры - 10.14, Углеводы - 2.41			
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. картофель, говядина б\к, огурцы соленные, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75	63.00
Белки - 8.35, Жиры - 9.25, Углеводы - 17.27			
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, кура, огурцы соленные, морковь, сметана, томат, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52	51.00
Белки - 10.18, Жиры - 13.83, Углеводы - 18.75			
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94	34.00
Белки - 3.18, Жиры - 7.70, Углеводы - 37.98			
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе кури, молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	100.00	169.14	75.00
Белки - 17.54, Жиры - 7.06, Углеводы - 8.86			
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кура, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77	64.00
Белки - 20.24, Жиры - 17.65, Углеводы - 0.48			
Рыба, запеченная в омлете (треска) 1/100 № 70 сб.2018 филе трески, яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль	1/100	82.26	98.00
Белки - 3.89, Жиры - 6.06, Углеводы - 3.04			
"Ежики" мясные 100\100 № 64 - 2010 г. д.п. говядина б\к, лук, рис пропаренный, томат, мука, молоко, яйцо, масло растительное, чеснок, соль, лавровый лист	100.00	213.41	91.00
Белки - 14.57, Жиры - 8.45, Углеводы - 19.77			
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	4.00
Белки - 0.45, Жиры - 7.13, Углеводы - 3.75			
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59	12.00
Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46			
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97	11.00
Белки - 5.82, Жиры - 4.39, Углеводы - 37.08			
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	19.00
Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05			
Рататуй 1\150 ТТК баклажаны, кабачки, перец, помидоры, кетчуп, масло растительное, соль, чеснок	1/150	130.78	128.00
Белки - 1.74, Жиры - 10.26, Углеводы - 7.90			
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимона	1/7	1.16	3.00
Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21			
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	3.00
Белки - 0.20, Углеводы - 15.00			
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	6.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
сахар, лимоны, чай		Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	25.00
		Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
		Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38	21.00
		Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39	
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1\60 мука, говядина б\к, свинина б\к, масло растительное, яйцо, лук, сахар, дрожжи, соль	1/60	196.64	29.00
		Белки - 9.26, Жиры - 7.69, Углеводы - 22.60	
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	26.00
		Белки - 6.64, Жиры - 9.80, Углеводы - 56.03	
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15	44.00
		Белки - 13.75, Жиры - 12.71, Углеводы - 51.94	
Булочка с повидлом 1/100 повидло, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	100.00	394.32	29.00
		Белки - 5.86, Жиры - 7.63, Углеводы - 75.55	

Заведующая производством _____

Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева

"09" 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

"09" апреля 2025 г

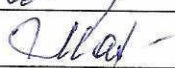
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94	22.00
Яйцо вареное яйцо	1/40	62.84	15.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76	10.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	3.00
Итого:			50.00

Заведующая производством



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И. Зуева

" 09 " 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

" 09 " апреля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной рец.129/3 1994г. картофель, говядина б\к, огурцы соленные, морковь, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250	165.35 Белки - 8.10, Жиры - 2.5, Углеводы - 16.92	38.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе кури, молоко, хлеб пшеничный, сушки панировочные, масло растительное, соль	100.00	169.14 Белки - 17.54, Жиры - 7.06, Углеводы - 8.50	53.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	180.00	269.32 Белки - 4.61, Жиры - 6.52, Углеводы - 48.06	16.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.30, Углеводы - 15.00	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.08	2.00
Итого:			111-00

Заведующая производством

Котова С.В.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«09» 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 09 апреля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Рассольник ленинградский	1/250	10-00
Котлета рубленая из филе курицы	1/100	53-00
Рис отварной	1/180	16-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий производством:

Бухгалтер:




Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«09» 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 09 апреля 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша рисовая молочная	1/200	25-00
Какао на молоке	1/200	12-00
Яйцо вареное	шт	15-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
ОБЕД		
Рассольник ленинградский с говядиной	20/250	38-00
Котлета рубленая из филе курицы	1/100	53-00
Рис отварной	1/180	16-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий производством:

Бухгалтер:



Степанычева О.В.

Махрачева И.А.