


УТВЕРЖДАЮ  
 Директор колледжа  
  
 М.И.Зуева  
 "09" декабря 2024 г.

**МЕНЮ**  
 дополнительного питания  
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа  
 на " 09 " декабря 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 капуста свежая, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	124.76 Белки - 1.52, Жиры - 10.08, Углеводы - 6.99	15.00
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б\к, горох, лук, морковь, масло растительное, лавровый лист	20/250	190.50 Белки - 11.70, Жиры - 7.40, Углеводы - 19.27	42.00
Суп гороховый с курой № 138 - 1994г. картофель, кура, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	238.30 Белки - 13.25, Жиры - 12.00, Углеводы - 19.33	31.00
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
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	170.84 Белки - 13.14, Жиры - 10.16, Углеводы - 6.70	43.00
Каша пшенная (вязкая) 200\10 № 257 - 1994 г. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	256.98 Белки - 5.84, Жиры - 8.90, Углеводы - 38.33	21.00
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 Белки - 11.29, Жиры - 9.98, Углеводы - 6.95	66.00
Плов со свиной № 403-1994г. свинина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/250	467.55 Белки - 19.07, Жиры - 19.75, Углеводы - 53.38	59.00
Филе хека в яйце 1\50 № 69 д\п филе хека мор., яйцо, масло растительное, мука, соль	1/50	158.88 Белки - 8.80, Жиры - 12.14, Углеводы - 3.60	57.00
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.25	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	16.00
<b>НАПИТКИ</b>			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	5.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	18.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56	19.00
Белки - 0.24, Углеводы - 19.40			
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	3.00
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	18.00
Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39			
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 капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51	16.00
Белки - 7.14, Жиры - 9.59, Углеводы - 35.66			
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) филе кури, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок	1/60	270.09	38.00
Белки - 13.83, Жиры - 14.54, Углеводы - 20.98			
Булочка с повидлом 1/100 повидло, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	100.00	354.40	21.00
Белки - 5.86, Жиры - 7.63, Углеводы - 65.57			

Заведующий столовой \_\_\_\_\_

Котова С.Ю.


Заведующая производством \_\_\_\_\_

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: \_\_\_\_\_

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.Л.Зуева  
"09" декабря 2024 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" декабря 2024 г**

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	222.68 Белки - 4,68, Жиры - 8,57, Углеводы - 31,71	16.00
Сыр порционный 1\30 сыр в ассортименте	30.00	103.38 Белки - 7,89, Жиры - 7,98	17.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56 Белки - 0,24, Углеводы - 19,40	15.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2,28, Жиры - 0,24, Углеводы - 14,76	3.00

Итого:

51-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаньчева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа


 М.Л.Зуева  
" 09" декабря 2024 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" декабря 2024 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б\к, горох, лук, морковь, масло растительное, лавровый лист	20/250	190.50 Белки - 11.70, Жиры - 7.40, Углеводы - 19.27	35.00
Котлета рубленая из говядины запеченая со сливочным маслом № 416-1994г. говядина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло сливочное, масло растительное, соль	75.00	162.83 Белки - 11.29, Жиры - 4.98, Углеводы - 6.95	59.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	180.00	247.93 Белки - 6.77, Жиры - 5.36, Углеводы - 43.15	7.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, 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:			105.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.




Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.


УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.Л. Зуева  
«09» декабря 2024 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 декабря 2024 г.**

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ОБЕД</b>		
Суп гороховый б/м	1/250	07-00
Котлета рубленая из говядины	1/75	59-00
Макаронные изделия отварные	1/180	7-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30* 2 шт.	4-00
<b>Итого:</b>		<b>79=00</b>

Заведующий столовой:  Котова С. Ю.  
Заведующий производством:  Степанычева О.В.  
Бухгалтер:  Махрачева И.Л.

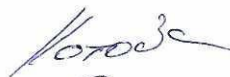
УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.И. Зуева  
«09» декабря 2024 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 декабря 2024 г.**

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ЗАВТРАК</b>		
<i>Каша пшеничная молочная</i>	200/5	16-00
<i>Кофейный напиток</i>	1/200	15-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
<i>Сыр порционный</i>	1/30	17-00
<b>ОБЕД</b>		
<i>Суп гороховый с говядиной</i>	20/250	35-00
<i>Котлета рубленая из говядины</i>	1/75	59-00
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	7-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30 * 2 шт.	4-00
<b>Итого:</b>		<b>158=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.