

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"13" января 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 13 " января 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 Белки - 1.52, Жиры - 11.08, Углеводы - 6.30	15.00
Салат "По-восточному" 1/100 салат, ветчина, яйцо, майонез, перец	1/100	128.45 Белки - 7.07, Жиры - 10.33, Углеводы - 1.60	46.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
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 - 19.2	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
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Сосиска отварная 1/55 сосиски	1/60	143.39 Белки - 8.05, Жиры - 12.10, Углеводы - 0.22	26.00
Каша молочная пшенная 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 - 31.73	26.00
Плов со свинойной № 403-1994г. свинина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/250	467.55 Белки - 10.07, Жиры - 18.75, Углеводы - 32.25	59.00
Котлета рубленая из говядины запеченая со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б\к, сухари панировочные, масло сливочное, масло растительное, соль, мука, яйцо, сахар, дрожжи	75.00	131.81 Белки - 10.23, Жиры - 11.06, Углеводы - 0.48	66.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль, мука, яйцо, сахар, дрожжи	75/5	141.05 Белки - 12.12, Жиры - 10.25, Углеводы - 0.00	43.00
Люля-кебаб из горбуши и хека со сл. маслом 75\5 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	163.30 Белки - 9.96, Жиры - 11.67, Углеводы - 0.41	55.00
Печень тушенная в соусе 50\50 № 81д\п, № 408 с6 1994 г печень говяжья, сметана, лук, мука, масло растительное, томат, соль	50/50	193.91 Белки - 13.80, Жиры - 11.01, Углеводы - 4.87	44.00
Свинина по-мексикански 1/85 карбонат б\к, морковь, лук, масло растительное, кукуруза, перец, томат, фасоль в с\с, соль, чеснок	1/95	232.92 Белки - 13.42, Жиры - 18.18, Углеводы - 3.80	62.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 1.1, Углеводы - 1.30	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 2.3, Жиры - 1.04, Углеводы - 29.46	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 1.46, Углеводы - 37.07	8.00
Рис отварной № 465 - 1994г.	1/150	224.43	16.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
рис, пропаренный, масло сливочное, соль		Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00
		Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	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	5.00
		Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	79.84	7.00
сахар, сухофрукты, лимонная кислота		Углеводы - 19.96	
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г.	200.00	78.56	19.00
молоко, сахар, кофейный напиток		Белки - 0.24, Углеводы - 19.40	
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	3.00
		Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	18.00
мука, сахар, мак, дицо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин		Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39	
Сосиска запеченная в тесте 55\50 № 701-1994г.	50/50	336.66	34.00
говядина, мука, яйцо, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль		Белки - 11.31, Жиры - 18.94, Углеводы - 30.24	
Пицца ново-ярославская 1/110	1/110	459.99	38.00
мука, майонез, яйцо, колбаса вареная, колбаса п/к, сервелат, сыр в ассортименте, чеснок, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль		Белки - 12.96, Жиры - 28.66, Углеводы - 37.57	
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г.	1/75	240.87	17.00
мука, творог, дицо, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин		Белки - 10.25, Жиры - 7.47, Углеводы - 33.16	
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994	1/100	257.51	16.00
капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль		Белки - 7.14, Жиры - 9.59, Углеводы - 35.66	
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.)	1/60	270.09	38.00
филе курицы, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок		Белки - 13.83, Жиры - 14.54, Углеводы - 20.98	
Булочка с вареной сгущенкой 1/100	1/100	375.60	21.00
мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, кориандр молотый, соль, ванилин		Белки - 7.08, Жиры - 12.44, Углеводы - 58.83	

Заведующий столовой _____

Котова

Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

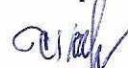
Степан

Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____

Мах

Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа
 С.А.Рыбалка
"13" января 2025 г.

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

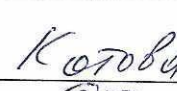
ЗАВТРАК Комплекс

"13" января 2025 г

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

Итого:

51-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
" 13 " января 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

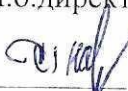
" 13 " января 2025 г.

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	35.00
Котлета рубленая из говядины запеченая со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б.к, сахар, панировочные, масло сливочное, масло растительное, соль, мука, яйцо, сахар, дрожжи	75.00	131.81	59.00
Макароны отварные I\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	180.00	247.93	7.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			105.00

Заведующий столовой Котова Котова С.Ю.

Заведующая производством Степанычева Степанычева О.В.

Бухгалтер: Мах Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа
 С.А. Рыбалка
«13» января 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 13 января 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:

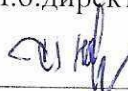


Стенаныхцева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа
 С.А. Рыбалка
«13» января 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 13 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша пшеничная молочная	200/5	16-30
Кофейный напиток	1/200	16-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Сыр порционный	1/30	17-00
ОБЕД		
Суп гороховый с говядиной	20/250	36-70
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:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.