

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

 М.И. Зуев  
"13" марта 2025 г.

**МЕНЮ**  
**дополнительного питания**  
**для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градоостроительного колледжа**  
**на " 13 " марта 2025 г.**

| Наименование                                                                                                                                                                        | Вес, г/Объем, мл | Калорийность                                               | Цена  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------|-------|
| <b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                                               |                  |                                                            |       |
| Салат из пекинской капусты с перцем 1\100<br>салат, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота                                                               | 1/100            | 116.99<br>Белки - 1.31, Жиры - 10.15,<br>Углеводы - 5.10   | 45.00 |
| <b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                                                 |                  |                                                            |       |
| Суп - лапша домашняя с курой № 151 - 1994г.<br>кура, макаронные изделия, морковь, лук, масло растительное, соль, лавровый лист                                                      | 20/250           | 207.73<br>Белки - 9.85, Жиры - 11.73,<br>Углеводы - 15.70  | 29.00 |
| Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п<br>картофель, говядина б\к, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист                                    | 15/250           | 146.68<br>Белки - 6.32, Жиры - 4.58,<br>Углеводы - 20.05   | 46.00 |
| <b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                                                 |                  |                                                            |       |
| Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г.<br>филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль                        | 75/5             | 172.05<br>Белки - 13.18, Жиры - 10.17,<br>Углеводы - 6.95  | 51.00 |
| Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г.<br>молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль                                                       | 200/10           | 86.04<br>Белки - 0.08, Жиры - 7.25,<br>Углеводы - 5.12     | 26.00 |
| Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г.<br>картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, лавровый лист, соль                                                               | 1/300            | 395.19<br>Белки - 13.27, Жиры - 19.95,<br>Углеводы - 35.64 | 87.00 |
| Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г.<br>говядина б\к, свинина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль | 75/5             | 197.25<br>Белки - 11.38, Жиры - 13.77,<br>Углеводы - 6.95  | 60.00 |
| Филе хека в яйце 1\50 № 69 д\п<br>филе хека мор., яйцо, масло растительное, мука, соль                                                                                              | 1/50             | 158.88<br>Белки - 8.80, Жиры - 12.14,<br>Углеводы - 3.60   | 60.00 |
| Чахохбили из кури с соусом 100\50<br>кура, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль                                                                                    | 100/50           | 443.94<br>Белки - 24.14, Жиры - 36.82,<br>Углеводы - 4.60  | 90.00 |
| <b>ГАРНИРЫ</b>                                                                                                                                                                      |                  |                                                            |       |
| Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г<br>морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль                                                           | 1/50             | 33.92<br>Белки - 0.45, Жиры - 2.13,<br>Углеводы - 3.25     | 4.00  |
| Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г.<br>греча, масло сливочное, соль                                                                                                            | 1/150            | 247.59<br>Белки - 8.73, Жиры - 6.09,<br>Углеводы - 39.46   | 12.00 |
| Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г.<br>макаронны, масло сливочное, соль                                                                                               | 1/150            | 211.97<br>Белки - 5.82, Жиры - 4.49,<br>Углеводы - 37.03   | 11.00 |
| Рис отварной № 465 - 1994г.<br>рис пропаренный, масло сливочное, соль                                                                                                               | 1/150            | 224.43<br>Белки - 3.84, Жиры - 5.43,<br>Углеводы - 40.05   | 19.00 |
| <b>НАПИТКИ</b>                                                                                                                                                                      |                  |                                                            |       |
| Лимон порционный<br>лимоны                                                                                                                                                          | 1/7              | 1.16<br>Белки - 0.06, Жиры - 0.01,<br>Углеводы - 0.21      | 3.00  |
| Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.<br>сахар, чай                                                                                                                                 | 1/200            | 60.80<br>Белки - 0.20, Углеводы - 15.00                    | 3.00  |
| 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 смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.<br>сахар, сухофрукты, лимонная кислота                                                      | 1/200            | 79.84                          | 8.00  |
| Углеводы - 19.95                                                                                                                              |                  |                                |       |
| <b>ВЫПЕЧКА</b>                                                                                                                                |                  |                                |       |
| Хлеб ржаной порционный<br>хлеб ржаной                                                                                                         | 1/30             | 51.24                          | 4.00  |
| Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02                                                                                                   |                  |                                |       |
| Булочка фигурная с маком 1/100<br>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                                                                                                   |                  |                                |       |
| Ватрушка с повидлом 1/75 № 108 д.п.<br>мука, повидло, яйцо, сахар, масло сливочное, масло растительное, дрожжи, соль                          | 1/75             | 247.83                         | 16.00 |
| Белки - 5.47, Жиры - 3.46, Углеводы - 47.53                                                                                                   |                  |                                |       |
| Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994<br>капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль | 1/100            | 257.51                         | 22.00 |
| Белки - 7.14, Жиры - 9.59, Углеводы - 35.66                                                                                                   |                  |                                |       |
| Булочка с творогом 1/100<br>мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин             | 1/100            | 362.89                         | 36.00 |
| Белки - 12.91, Жиры - 9.29, Углеводы - 56.92                                                                                                  |                  |                                |       |
| Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.<br>яблоки, мука, сахар, яйцо, крахмал, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль                  | 1/100            | 375.58                         | 31.00 |
| Белки - 5.65, Жиры - 8.94, Углеводы - 68.13                                                                                                   |                  |                                |       |

Заведующий столовой \_\_\_\_\_

Котова С.Ю.

Заведующая производством \_\_\_\_\_

Степанычева О.В.

Бухгалтер: \_\_\_\_\_

Махрачева И.А.

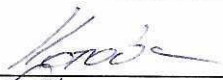
УТВЕРЖДАЮ  
 Директор колледжа  
  
 М.Л.Зуева  
 "13" марта 2025 г.

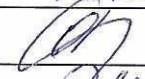
**МЕНЮ**  
 основного (организованного) питания  
 студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,  
 обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих  
 и служащих среднего профессионального образования

**ЗАВТРАК Комплекс**

"13" марта 2025 г

| Наименование                                                                                                             | Вес, г/Объем, мл | Калорийность                                | Цена  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|-------|
| Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 с6 2010<br>г<br>молоко, макаронные изделия, масло сливочное, сахар, соль | 1/250            | 94.08                                       | 20.00 |
|                                                                                                                          |                  | Белки - 2.23, Жиры - 2.07, Углеводы - 16.63 |       |
| Ветчина порционная 1/30<br>ветчина                                                                                       | 1/30             | 37.86                                       | 22.00 |
|                                                                                                                          |                  | Белки - 5.28, Жиры - 4.86                   |       |
| Хлеб пшеничный порционный<br>хлеб пшеничный                                                                              | 30.00            | 70.32                                       | 3.00  |
|                                                                                                                          |                  | Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76 |       |
| Сок 1\200                                                                                                                | 200.00           | 0.00                                        | 17.00 |
| Итого:                                                                                                                   |                  |                                             | 62-00 |

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

 М.Л. Зуева  
" 13 " марта 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 " марта 2025 г.

| Наименование                                                                                                                                        | Вес, г/Объем, мл | Калорийность                                            | Цена  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------|-------|
| Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п<br>картофель, говядина б\к, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль,<br>лавровый лист | 15/250           | 146.68<br>Белки - 6,32, Жиры - 4,58, Углеводы - 20,05   | 26.00 |
| Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г.<br>картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, лавровый лист, соль                               | 1/300            | 395.19<br>Белки - 18,27, Жиры - 19,95, Углеводы - 35,64 | 50.00 |
| Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.<br>сахар, сухофрукты, лимонная кислота                                                            | 1/200            | 79.84<br>Углеводы - 19,96                               | 5.00  |
| Хлеб ржаной порционный<br>хлеб ржаной                                                                                                               | 1/30             | 51.24<br>Белки - 4,98, Жиры - 0,36, Углеводы - 10,02    | 2.00  |
| Итого:                                                                                                                                              |                  |                                                         | 83-00 |

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
 М.Л. Зуева  
«13» марта 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 марта 2025 г.

| Наименование блюда                              | Выход<br>(в гр.) | Цена<br>(руб. коп.) |
|-------------------------------------------------|------------------|---------------------|
| <b>ОБЕД</b>                                     |                  |                     |
|                                                 |                  |                     |
| <i>Суп картофельный с яйцом и фрикадельками</i> | 15/250           | 26-00               |
| <i>Жаркое по-домашнему</i>                      | 1/300            | 50-00               |
| <i>Компот из смеси сухофруктов</i>              | 1/200            | 5-00                |
| <i>Хлеб ржаной порционный</i>                   | 1/30             | 2-00                |
| <b>Итого:</b>                                   |                  | <b>83=00</b>        |
|                                                 |                  |                     |
|                                                 |                  |                     |
|                                                 |                  |                     |
|                                                 |                  |                     |

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:



Котова С.Ю.

Степанычева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

 М.И. Зуева  
«13» марта 2025 г.

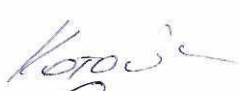
**МЕНЮ**  
**двухразового бесплатного питания**  
**для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,**  
**обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих**  
**и служащих среднего профессионального образования**  
**на 13 марта 2025 г.**

| Наименование блюда                       | Выход<br>(в гр.) | Цена<br>(руб. коп.) |
|------------------------------------------|------------------|---------------------|
| <b>ЗАВТРАК</b>                           |                  |                     |
| Суп молочный с макаронными изделиями     | 1/250            | 25-00               |
| Ветчина порционная                       | 1/30             | 22-00               |
| Хлеб пшеничный порционный                | 1/30             | 4-00                |
| Сок                                      | 1/200            | 15-00               |
| Кондитерское изделие                     | шт.              | 17-00               |
| <b>ОБЕД</b>                              |                  |                     |
| Суп картофельный с яйцом и фрикадельками | 15/250           | 26-00               |
| Жаркое по-домашнему                      | 1/300            | 50-00               |
| Компот из смеси сухофруктов              | 1/200            | 5-00                |
| Хлеб ржаной порционный                   | 1/30             | 2-00                |
| <b>Итого:</b>                            |                  | <b>166-00</b>       |

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:

 Котова С.Ю.

 Степанычева О.В.

 Махрачева И.А.