

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"17" января 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 17 " января 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Винегрет овощной 1/100 № 60 - 1994г. капуста квашеная, картофель, лук, масло растительное, свекла, морковь, сахар, соль	100.00	175.85 Белки - 1.02, Жиры - 15.13 Углеводы - 8.90	14.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп - харчо с говядиной 20\250 № 154-1994г. говядина б\к, лук, рис пропаренный, масло растительное, томат, соль, чеснок, лавровый лист	20/250	206.48 Белки - 2.80, Жиры - 1.10 Углеводы - 26.90	44.00
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, говядина б\к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157.70 Белки - 8.60, Жиры - 4.90 Углеводы - 20.01	42.00
Суп картофельный с макаронными изделиями и курой № 13 д\п картофель, кура, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	204.88 Белки - 10.13, Жиры - 2.16 Углеводы - 20.00	30.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04 Белки - 0.08, Жиры - 1.50 Углеводы - 5.12	20.00
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 - 0.96, Жиры - 10.62 Углеводы - 6.95	55.00
Поджарка из свинины № 376-1994г. карбонат б\к, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	50/15	298.23 Белки - 10.19, Жиры - 11.11 Углеводы - 6.12	78.00
Печень тушеная в соусе 50\50 № 81д\п, № 408 сб 1994 г печень говяжья, сметана, лук, мука, масло растительное, томат, соль	50/50	193.91 Белки - 1.80, Жиры - 11.00 Углеводы - 28.87	44.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.40, Жиры - 2.10 Углеводы - 3.25	3.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.70, Жиры - 1.60 Углеводы - 49.16	10.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.02, Жиры - 4.30 Углеводы - 37.00	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
Перловая отварная перловая, масло сливочное, соль	150.00	187.33 Белки - 4.56, Жиры - 1.10 Углеводы - 37.52	7.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01 Углеводы - 0.19	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 - 0.25, Углеводы - 15.20	5.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	18.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб, дрожжи	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, мак, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38 Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39	18.00
Ватрушка с повидлом 1/75 № 108 д.п. мука, повидло, яйцо, сахар, масло сливочное, масло растительное, дрожжи, соль	1/75	247.83 Белки - 5.47, Жиры - 3.06, Углеводы - 47.58	12.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 мука, говядина б/к, свинина б/к, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль	1/60	189.49 Белки - 9.28, Жиры - 6.87, Углеводы - 22.63	30.00
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100 мука, картофель, сыр в ассортименте, яйцо, лук, масло растительное, майонез, сахар, дрожжи, соль, масло сливочное	1/100	300.78 Белки - 8.85, Жиры - 11.22, Углеводы - 41.10	17.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994 капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51 Белки - 7.14, Жиры - 9.59, Углеводы - 35.66	16.00
Булочка "Кранц" 1/110 мука, сливочное масло, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин	1/110	390.37 Белки - 8.02, Жиры - 14.34, Углеводы - 57.30	30.00

Заведующий столовой _____

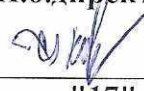
Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

Степаньчсва О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"17" 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

"17" января 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Капша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г	1/180	188,87	3,00
перловая, соль		Белки - 5,88, Жиры - 0,57, Углеводы - 38,1	
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г.	50/15	219,97	49,00
свинина б\к, лук, томат, соль, масло растительное		Белки - 21,06, Жиры - 13,48, Углеводы - 3,44	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60,80	2,00
сахар, чай		Белки - 0,20, Углеводы - 15,00	
Хлеб пшеничный порционный	30,00	70,32	3,00
хлеб пшеничный		Белки - 2,28, Жиры - 0,24, Углеводы - 14,8	
Итого:			57-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
" 17 " 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

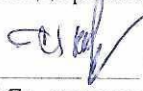
" 17 " января 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, говядина б\к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157.70 Белки - 5,60 Жиры - 1,50 Углеводы - 20,00	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе курицы, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист	1/300	492.78 Белки - 27,00 Жиры - 1,00 Углеводы - 80,00	72.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0,26 Углеводы - 15,00	3.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1,98 Жиры - 0,00 Углеводы - 10,00	2.00
Итого:			109.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа
 С.А.Рыбалка
«17» 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 17 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<i>ОБЕД</i>		
<i>Суп картофельный с макаронными изделиями</i>	1/250	6-00
<i>Плов с филе курицы</i>	1/300	72-00
<i>Чай с лимоном</i>	1/200	3-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
<i>Итого:</i>		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:

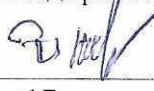


Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа
 С.А.Рыбалка
«17» 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 17 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша перловая рассыпчатая</i>	1/180	3-00
<i>Поджарка из свинины</i>	1/75	49-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с макар. изделиями и говядиной</i>	20/250	32-00
<i>Плов с филе курицы</i>	1/300	72-00
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	1/200	3-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой :

Заведующий производством:

Бухгалтер:



Котова С.Ю.

Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.