

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зуев

М.Л. Зуев

"20" мая 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 20 " мая 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свеклы с черносливом и орехами № 30 с6 1994 г свекла, орех грецкий, масло растительное, чернослив б/к, соль	1/100	191.59 Белки - 2.83, Жиры - 16.75 Углеводы - 7.98	35.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. картофель, говядина б/к, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	159.53 Белки - 7.92, Жиры - 9.13 Углеводы - 11.42	60.00
Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г. картофель, курица, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	206.90 Белки - 9.47, Жиры - 13.70 Углеводы - 11.43	45.00
Солянка домашняя с говядиной и сосисками № 204- с61997г. картофель, лук, огурцы соленые, говядина б/к, сосиски б/к, сметана, сосиски, масло сливочное, томат, соль, лавровый лист	280.00	125.68 Белки - 4.45, Жиры - 4.07 Углеводы - 8.50	64.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
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	172.05 Белки - 13.18, Жиры - 10.1 Углеводы - 6.95	51.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 с6 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94 Белки - 3.18, Жиры - 7.74 Углеводы - 37.93	34.00
Котлета по-домашнему 46г № 661-1983г. говядина б/к, свинина б/к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, лук, масло сливочное, соль, яйцо	46/5	84.38 Белки - 5.96, Жиры - 5.76 Углеводы - 3.40	31.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кура, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77 Белки - 16.73, Жиры - 17.65 Углеводы - 0.48	64.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67 Белки - 10.20, Жиры - 17.82 Углеводы - 0.63	64.00
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 - 12.89, Жиры - 11.01 Углеводы - 9.82	53.00
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 - 1.64	60.00
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 - 2.17 Углеводы - 3.25	4.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.47 Углеводы - 37.08	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43 Углеводы - 40.05	19.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.04 Углеводы - 39.46	12.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	61.84	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	25.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	79.84	8.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	21.00
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	5.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994	1/100	257.51	22.00
Пирожок с яйцом 1/100	1/100	377.15	44.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.)	1/60	270.09	47.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100	1/100	375.60	27.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.	1/100	375.58	31.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 М.Л.Зусва
 Директор колледжа
 "20" мая 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

"20" мая 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйно, молока, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67	41.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56	14.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Итого:			59.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зуева
" 20 " мая 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

" 20 " мая 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп из овощей с говядиной № 132-1994г. картофель, говядина б\к, капуста белая, лук, морковь, зелень горошек, масло растительное, соль, укроп свежий	20/250	139.32 Белки - 7.69, Жиры - 7.13, Углеводы - 11.40	36.00
Цыпленок отварной I\100 № 439-1994г. курица, лук, морковь, соль, укроп свежий	100.00	241.77 Белки - 20.24, Жиры - 12.67, Углеводы - 0.38	56.00
Макароны отварные I\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макаронная продукция, масло сливочное, соль	180.00	247.93 Белки - 6.17, Жиры - 8.36, Углеводы - 43.18	8.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	5.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.28, Жиры - 0.16, Углеводы - 10.11	2.00
Итого:			107-00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством  _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер:  _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И. Зуева
«20» мая 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 20 мая 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп из овощей	1/250	12-00
Цыпленок отварной	1/100	56-00
Макаронные изделия отварные	1/180	8-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:

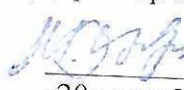


Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.И. Зуева
«20» мая 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 20 мая 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Омлет натуральный со сливочным маслом	105/5	41-00
Кофейный напиток	1/200	14-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Суп из овощей с говядиной	20/250	36-00
Цыпленок отварной	1/100	56-00
Макаронные изделия отварные	1/180	8-00
Компот из сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166-00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:

 Котова С.ИО.

 Степанычева О.В.

 Махрачева И.А.