

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И. Зуев

"26" мая 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 26 " мая 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1\100 капуста свежая, масло растительное, огурцы свежие, перец, помидоры, сахар, соль	1/100	211.07	27.00
Белки - 1.21, Жиры - 26.0 Углеводы - 6.40			
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б\к, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	190.50	52.00
Белки - 11.70, Жиры - 7.40 Углеводы - 19.27			
Суп гороховый с курой № 138 - 1994г. картофель, кура, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	238.30	37.00
Белки - 13.25, Жиры - 11.00 Углеводы - 19.31			
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	51.00
Белки - 13.18, Жиры - 10.11 Углеводы - 6.95			
Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	222.68	37.00
Белки - 4.98, Жиры - 8.57 Углеводы - 31.71			
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	75.00
Белки - 11.29, Жиры - 9.98 Углеводы - 6.95			
Печень жареная с луком 75/20 № 386,489-1994г. печень говяжья, лук, масло растительное, мука, соль	75/20	293.67	75.00
Белки - 20.28, Жиры - 11.07 Углеводы - 13.27			
Плов со свиной № 403-1994г. говядина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/250	467.55	69.00
Белки - 19.07, Жиры - 18.76 Углеводы - 53.38			
Фарфале с филе кури и сыра 1\215 филе кури, макаронные изделия (фарфалы), сливки д. сыр в ассортименте, масло растительное, соль, чеснок	215.00	505.70	135.00
Белки - 27.46, Жиры - 34.26 Углеводы - 13.10			
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	4.00
Белки - 0.45, Жиры - 1.12 Углеводы - 3.25			
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные, масло сливочное, соль	1/150	211.97	11.00
Белки - 5.82, Жиры - 1.49 Углеводы - 47.08			
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	19.00
Белки - 3.84, Жиры - 4.17 Углеводы - 38.03			
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59	12.00
Белки - 6.74, Жиры - 6.80 Углеводы - 39.46			
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00
Белки - 0.06, Жиры - 0.01 Углеводы - 0.21			
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	61.84	3.00
Белки - 0.30, Жиры - 0.00 Углеводы - 15.06			
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
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
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100	1/100	338.88	26.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.)	1/60	270.09	47.00
Булочка с повидлом 1/100	100.00	394.32	29.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа
 М.Л.Зусва
 "26" 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

"26" мая 2025 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 - 4.08, Жиры - 8.37, 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 - 19.30	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 _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И. Зуева

" 26 " 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

" 26 " мая 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б.к, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	190.50	35.00
Котлета рубленая из говядины запеченая со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б.к, хлеб пшеничный, сахар пшеничный, масло сливочное, масло растительное, соль	75.00	162.83	59.00
Макароны отварные 1\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	61.84	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			105-00

Заведующий столовой



Котова С.Ю.

Заведующая производством



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зусва
«26» 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 26 мая 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп гороховый б/м	1/250	10-00
Котлета рубленая из говядины	1/75	58-00
Макаронные изделия отварные	1/180	9-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	4-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С. Ю.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зусва
«26» 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 26 мая 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша пшеничная молочная	200/5	16-00
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	40-00
Котлета рубленая из говядины	1/75	58-00
Макаронные изделия отварные	1/180	9-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	4-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.