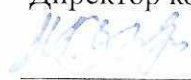


УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зусев
"29" апреля 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 29 " апреля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из дайкона со св. огурцом салатом и растительным маслом 1\100 дайкон, салат, огурцы свежие, масло растительное, соль	1/100	104.87	34.00
Белки - 1.06, Жиры - 10.11, Углеводы - 2.41			
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	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	45.00
Белки - 6.47, Жиры - 13.70, Углеводы - 11.43			
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоко, пшено, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	1/200	203.76	30.00
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
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77	64.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйца, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67	64.00
Плов со свининой № 403-1994г. свинина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/250	467.55	69.00
Рыба тушеная с овощами (горбуша) № 309 - 1994г. 50\50 д.п. филе горбуши мор., морковь, лук, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	50/50	155.74	76.00
Белки - 17.35, Жиры - 9.10, Углеводы - 4.66			
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
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59	12.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	19.00
Белки - 3.84, Жиры - 5.47, Углеводы - 40.05			
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	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
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	79.84	8.00
Белки - 0.26, Жиры - 0.22, Углеводы - 19.36 Углеводы - 19.36			
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02 Углеводы - 10.02			
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	21.00
Белки - 4.72, Жиры - 7.86, Углеводы - 71.39 Углеводы - 71.39			
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	5.00
Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76 Углеводы - 14.76			
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100	1/100	338.88	26.00
Белки - 6.64, Жиры - 4.80, Углеводы - 59.13 Углеводы - 59.13			
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100	1/100	300.78	26.00
Белки - 8.85, Жиры - 11.22, Углеводы - 41.10 Углеводы - 41.10			
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.	1/100	375.58	31.00
Белки - 5.65, Жиры - 8.94, Углеводы - 63.13 Углеводы - 63.13			

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"29" апреля 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

"29" апреля 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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	41.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56 Белки - 0.24, Углеводы - 19.40	14.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00
Итого:			59.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуева
 " 29 " апреля 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

" 29 " апреля 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп из овощей с говядиной № 132-1994г. картофель, говядина б\к, капуста свежая, лук, морковь, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	139.32 Белки - 7.69, Жиры - 7.13, Углеводы - 11.10	36.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кура, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77 Белки - 20.24, Жиры - 17.65, Углеводы - 0.43	56.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	180.00	247.93 Белки - 6.77, Жиры - 8.46, Углеводы - 43.15	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 - 1.95, Жиры - 0.46, Углеводы - 10.02	2.00
Итого:			107-00

Заведующий столовой  Котова С.ИЮ.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«29» апреля 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 29 апреля 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.ИО.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«29» апреля 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 29 апреля 2025 г.

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

Заведующий столовой:



Котова С.ИО.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.