

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зуев
"30" мая 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 30 " мая 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свеклы с черносливом и орехами № 30 сб 1994 г свекла, орех грецкий, масло растительное, чернослив б/л, соль	1/100	191.59 Белки - 7.83, Жиры - 16.75, Углеводы - 2.78	35.00
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 - 7.80, Жиры - 12.07, Углеводы - 10.65	50.00
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 - 0.03, Жиры - 7.25, Углеводы - 5.17	27.00
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 Белки - 14.15, Жиры - 10.17, Углеводы - 6.95	51.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1\200 д\п филе кури, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист	1/200	328.36 Белки - 18.06, Жиры - 12.20, Углеводы - 36.58	66.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина б/к, лук, томат, соль, масло растительное	50/15	219.97 Белки - 21.06, Жиры - 14.48, Углеводы - 4.67	73.00
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 - 1.07	60.00
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 - 0.41, Жиры - 1.9, Углеводы - 4.4	4.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 6.66, Жиры - 1.09, Углеводы - 3.98	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 2.04, Жиры - 1.13, Углеводы - 30.05	19.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.14, Жиры - 6.04, Углеводы - 29.46	12.00
Перловая отварная перловая, масло сливочное, соль	150.00	187.33 Белки - 4.94, Жиры - 1.43, Углеводы - 3.75	9.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.00, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.19	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	61.84 Белки - 0.00, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.00	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 чай, лимоны, сахар	1/200	61.92 Белки - 0.00, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.23	6.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Белки - 0.00, Жиры - 0.00, Углеводы - 17.76	8.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный <i>хлеб ржаной</i>	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 <i>мак, сахар, яйца, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин</i>	1/100	389.38 Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 71.39	21.00
Хлеб пшеничный порционный <i>хлеб пшеничный</i>	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	5.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) <i>фарш куриный, яйца, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок</i>	1/60	270.09 Белки - 13.83, Жиры - 14.54, Углеводы - 20.98	47.00
Булочка с повидлом 1/100 <i>повидло, мука, сахар, яйца, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль</i>	100.00	394.32 Белки - 5.86, Жиры - 7.63, Углеводы - 75.55	29.00
Пирожок с яйцом 1/100 <i>яйцо, яйца, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи</i>	1/100	377.15 Белки - 13.75, Жиры - 13.71, Углеводы - 51.94	44.00

Заведующий столовой _____ *Котова* Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ *Стеланычева* Стеланычева О.В.

Бухгалтер: _____ *Махрачева* Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"30" 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

"30" мая 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г	1/180	188.87	3.00
перловая, соль		Белки - 5,58, Жиры - 0,67, Углеводы - 40,14	
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г.	50/15	219.97	49.00
свинина б.к., лук, томат, соль, масло растительное		Белки - 24,06, Жиры - 13,48, Углеводы - 3,60	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	61.84	2.00
сахар, чай		Белки - 0,40, Углеводы - 15,06	
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	3.00
хлеб пшеничный		Белки - 2,28, Жиры - 0,24, Углеводы - 14,76	

Итого:

57-00

Заведующий столовой Котова С.Ю. Котова С.Ю.

Заведующая производством Степанычева О.В. Степанычева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А. Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зуева
" 30 " мая 2025 г.

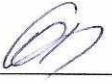
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ОБЕД Комплекс

" 30 " мая 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, соев. лавровый лист	20/250	157.70 Белки - 8.60г Жиры - 4.80г Углеводы - 20.93г	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе курицы, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соев. лавровый лист	1/300	492.78 Белки - 27.09г Жиры - 18.30г Углеводы - 54.93г	72.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26г Жиры - 0.13г Углеводы - 15.23г	3.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98г Жиры - 0.30г Углеводы - 10.02г	2.00
Итого:			109-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зуева
«30» 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 30 мая 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с макаронными изделиями</i>	1/250	6-00
<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:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.О.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«30» 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 30 мая 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.И.У.



Степанычева О.В.



Махрачева И.А.