

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л. Зуев

"18" июня 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 18 " июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из пекинской капусты с перцем 1\100 салат, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	116.99	45.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. картофель, говядина блк, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	144.13	54.00
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. картофель, кура, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	191.63	39.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94	33.00
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
Чахохбили из кури с соусом 100\50 курица, масло растительное, лук, томат, чеснок, лимонная кислота, соль	100/50	443.94	90.00
Курочка в сливках 75/30 филе кури, сливки, кукуруза, масло растительное, помидоры, соль	75/30	250.05	110.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	1/100	184.10	85.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	4.00
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
Каша гречневая рассыпчатая № 74 – 2010г. гречка, молоко сливочное, соль	1/150	247.59	12.00
Рагу овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г. кукуруза, свекла, морковь, лук, картофель, капуста молодая, масло растительное, мука, соль, томат, сахар, лавровый лист	1/150	134.52	26.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 – 1994г. сахар, чай	1/200	61.84	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 – 1994 г. 200\15\7 сахар, лимонный чай	1/200	61.92	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	25.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
сахар, сахар		Белки - 0.20, Жиры - 0.00 Углеводы - 22.72	
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 булочки, сахар, масло, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38	21.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	5.00
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г. масло, мука, творог, яйца, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/75	240.87	26.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 картфель, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51	22.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"18" июня 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

"18" июня 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сушен. картофельные, масло растительное, масло сливочное, соль	75\5	172.05 Белки - 13.18, Жиры - 10.47, Углеводы - 6.98	34.00
Макароны отварные I\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	180.00	247.93 Белки - 6.72, Жиры - 8.46, Углеводы - 43.18	7.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1\200	90.76 Белки - 0.08, Жиры - 0.00, Углеводы - 20.36	9.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 11.78	4.00
Итого:			54-00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л. Зуева
" 18 " июня 2025 г.

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

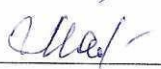
ОБЕД Комплекс

" 18 " июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. картофель, говядина б/к, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	144.13 Белки - 7.95, Жиры - 4.72, Углеводы - 17.45	36.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., яйцо куриное б/к, сахар-песок, масло растительное, соль	1/100	184.10 Белки - 13.18, Жиры - 10.86, Углеводы - 8.86	57.00
Рагу овощное № 83-2010г. д.л. 1\180 картофель, капуста свежая, морковь, лук, зеленый горошек, масло растительное, томат, сахар, соль, лавровый лист	180.00	201.22 Белки - 3.76, Жиры - 4.19, Углеводы - 21.31	15.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	61.84 Белки - 0.40, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.16	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.68	2.00
Итого:			112.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.А. Зуева
«18» июня 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 18 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с крупой	1/250	7-00
Биточек рыбный	1/100	57-00
Рагу из овощей	1/180	15-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
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
«18» июня 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 18 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/75	34-00
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	7-00
<i>Какао с молоком</i>	1/200	9-00
<i>Хлеб тиешичный порционный</i>	1/30	4-00
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с крупой и говядиной</i>	20/250	36-00
<i>Биточек рыбный</i>	1/100	57-00
<i>Рагу овощное</i>	1/180	15-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:

 Котова С.И.У.

 Степаныхева О.В.

 Махрачева И.А.