

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуев
"22" мая 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 22 " мая 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из белокочанной капусты 1\100 № 2 2010 г. д. п. капуста свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	90.81	14.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п свекла, картофель, говядина ф\к, морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60	59.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п свекла, кури, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, лавровый лист	20/250/10	198.78	44.00
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	51.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. говядина ф\к, свинина ф\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	197.25	60.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94	34.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 филе горбуши мор., майонез, помидоры, сыр в ассортименте, масло растительное, лук, соль	1/80	226.19	97.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 кури, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль	100/50	443.94	90.00
Свинина по-варшавски 1/84 карбонат ф\к, лук, яйцо, мука, масло растительное, соль	1/84	288.33	83.00
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, изюм, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, соль, ванилин	150/30	497.11	106.00
Пудинг из творога с сгущенным молоком 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, молоко сгущенное в кг, изюм, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, соль, ванилин	150/30	516.94	107.00
Пудинг из творога со сметаной 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, сметана, изюм, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сухари панировочные, соль, ванилин	150/30	479.70	111.00
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. макаронные изделия отварные, соль	1/150	211.97	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис отварной, масло сливочное, соль	1/150	224.43	19.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г.	1/150	247.59	12.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
сирок, масло сливочное, соль		Белки - 8,73, Жиры - 6,03, Углеводы - 39,46	
Рататуй 1\150 ТТК	1/150	130.78	128.00
паклажики, кабачки, перец, помидоры, кетчуп, масло растительное, соль, чеснок		Белки - 1,74, Жиры - 19,25, Углеводы - 7,90	
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г.	1/200	177.60	39.00
картофель, молоко, масло сливочное, сода		Белки - 3,49, Жиры - 5,75, Углеводы - 22,96	
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00
лимон		Белки - 0,06, Жиры - 0,01, Углеводы - 0,21	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	61.84	3.00
сахар, чай		Белки - 0,40, Углеводы - 15,06	
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	6.00
сахар, лимон, чай		Белки - 0,26, Углеводы - 15,22	
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	25.00
вишня, сахар		Белки - 0,20, Жиры - 0,06, Углеводы - 22,72	
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
хлеб ржаной		Белки - 1,93, Жиры - 0,36, Углеводы - 19,02	
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	21.00
мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин		Белки - 8,72, Жиры - 7,66, Углеводы - 71,39	
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	5.00
хлеб пшеничный		Белки - 7,28, Жиры - 0,74, Углеводы - 14,76	
Слойка с ветчиной и сыром 1/100	1/100	122.94	68.00
сосиски свиные, ветчина, сыр в ассортименте, яйцо, мука, масло растительное		Белки - 10,22, Жиры - 8,58, Углеводы - 1,21	
Пирожок с яйцом 1/100	1/100	377.15	44.00
мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи		Белки - 13,75, Жиры - 12,71, Углеводы - 51,94	
Хачапури с сыром 1/75	1/75	264.39	47.00
сыр в ассортименте, мука, яйцо, масло сливочное, сахар, соль, дрожжи, масло растительное		Белки - 13,99, Жиры - 12,96, Углеводы - 22,95	
Пирожок глазированный с изюмом 1/130	1/130	328.55	49.00
мука, изюм, помадка, повидло, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль		Белки - 6,90, Жиры - 4,85, Углеводы - 64,32	

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.


Заведующая производством: _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
"22" 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

"22" мая 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. <small>творог, повидло, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сахар панировочные, соль, ванилин</small>	150/30	497.11 <small>Белки - 20.66, Жиры - 18.88, Углеводы - 61.13</small>	48.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	61.84 <small>Белки - 0.30, Углеводы - 15.06</small>	2.00
Итого:			50-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И. Зуева

" 22 " 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


" 22 " мая 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д/п <small>картофель, говядина б.к., морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист</small>	20/250/10	151.60 <small>Белки - 8.05, Жиры - 0.60, Углеводы - 15.00</small>	37.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. <small>говядина б.к., порбона б.к., хлеб пшеничный, сушари пшеничные, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	75/5	202.66 <small>Белки - 40.96, Жиры - 14.30, Углеводы - 0.95</small>	39.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, молоко, масло сливочное, соль</small>	1/200	177.60 <small>Белки - 5.48, Жиры - 5.76, Углеводы - 37.06</small>	15.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02</small>	2.00
Итого:			108.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«22» 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 22 мая 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Свекольник по-домашнему</i>	1/250	8-00
<i>Котлета рубленая из свинины и говядины</i>	1/75	43-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	15-00
<i>Сок</i>	1/200	15-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83-00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л. Зуева

«22» 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 22 мая 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Пудинг из творога с повидлом	150/30	52-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему с говядиной	20/250/10	37-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	43-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166-00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрочева И.А.