

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуев
"05" июня 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 05 " июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежих помидор 1\100 № 39 - 1997 г. д.п. помидоры, масло растительное, соль	100.00	109.37 Белки - 1.00, Жиры - 10.17, Углеводы - 3.46	39.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п свекла, картофель, говядина б\к, морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60 Белки - 0.05, Жиры - 0.61, Углеводы - 15.00	59.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п свекла, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, лавровый лист	20/250/10	198.78 Белки - 9.57, Жиры - 11.17, Углеводы - 14.98	44.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-сб 1994г. говядина б\к, карбонат б\к, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль, мука, яйцо, сахар, дрожжи	75/5	171.66 Белки - 4.49, Жиры - 14.64, Углеводы - 0.16	67.00
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 Белки - 22.72, Жиры - 24.44, Углеводы - 58.28	107.00
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 - 0.45, Жиры - 2.14, Углеводы - 1.25	4.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макарроны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 6.19, Углеводы - 34.08	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 9.13, Углеводы - 40.06	19.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.64, Углеводы - 38.56	12.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.74, Жиры - 4.56, Углеводы - 27.36	39.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.11	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	61.84 Белки - 0.16, Углеводы - 5.06	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.40	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.26, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	25.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	8.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Хлеб ржаной		Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 16.02	
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, 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 повидлом 1\75 № 108 д.п. Мука, повидло, яйцо, сахар, масло сливочное, масло растительное, дрожжи, соль	1/75	247.83	16.00
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г. Мука, творог, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/75	240.87	26.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) Филе кури, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок	1/60	270.09	47.00
		Белки - 12.83, Жиры - 14.54, Углеводы - 20.98	

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

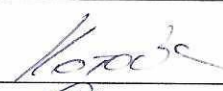

М.И.Зуева
"05" июня 2025 г.

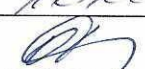
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ЗАВТРАК Комплекс

"05" июня 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сушари ваниль, соль, ванилин	150/30	497.11 Белки - 20.66, Жиры - 18.88, Углеводы - 61.11	48.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	61.84 Белки - 0.40, Углеводы - 15.00	2.00
Итого:			50.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

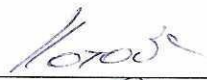
 М.И. Зуева
" 05 " июня 2025 г.

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

ОБЕД Комплекс

" 05 " июня 2025 г.

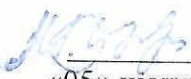
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д/ш свекла, картофель, говядина б.к., морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60 Белки - 8.05, Жиры - 6.60, Углеводы - 15.00	37.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416- 1994г. говядина б.к., карбонат б.к., хлеб пшеничный, сахар пшеничный, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	202.66 Белки - 10.96, Жиры - 11.79, Углеводы - 6.03	39.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.48, Жиры - 8.70, Углеводы - 37.90	15.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.30, Углеводы - 10.05	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
«05» 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 05 июня 2025 г.

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

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:

 Котова С.И.У.

 Степаньчева О.В.

 Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л. Зуева
«05» 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 05 июня 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 ржано-пшеничный порционный	1/30	2-00
Итого:		166-00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:



Котова С.И.



Стенापичева О.В.



Махрачева И.А.