

 М.И.Зуева
"10" сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из квашеной капусты капуста квашеная, лук, майонез, растительное	100.00	93.93	34.00
Сельдь под шубой 1/110 майонез, картошка, морковь, свекла, филе сельди, яйцо, лук, соль	1/110	237.13	35.00
Салат "Лужок" 1/100 огурцы свежие, масло растительное, соль	1/100	109.44	18.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Солянка домашняя с говядиной и сосисками № 204- с61997г. картофель, лук, огурцы соленые, говядина б/в, говядина вареная, маслинки б/в, сметана, яйцо сваренное, томат, соль, лавровый лист	280.00	125.40	70.00
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. картофель, свекла б/в, лук, морковь, рис, пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	144.13	56.00
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. картофель, свекла б/в, лук, морковь, рис, пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	191.63	39.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Сосиска отварная 1\50 сосиски	1/50	130.35	29.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молочная каша пшеничная, сливки растительное, сахар, соль	200/10	86.04	34.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. фарш куриный, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, яйцо	75/5	172.05	57.00
Рулет из свинины с корейской морковью 1\104 № 379-1994г. говядина б/в, морковь по-корейски, майонез, сыр казеинный, масло растительное, мука, соль	1/104	350.02	110.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 с6 2021 г филе горбуши жар., масло растительное, майонез сливочный, мука, соль	80.00	225.58	140.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. фарш рыбный, яйцо, лук, хек б/в, картошка отварная, сухари панировочные, соль	1/100	184.10	108.00
Шашлык из филе кури с луком 80/10 филе куриное, лук, майонез, соль	1/80	268.19	87.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г соус томатный, майонез, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия отвар., соль	1/150	211.97	14.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, приправы, масло сливочное, соль	1/150	224.43	21.00
Рагу овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г. картофель, морковь, лук, капуста, лук порей, масло растительное, перец, соль, чеснок, сметановый соус	1/150	134.52	21.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80	4.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 чай, сахар, лимон	1/200	61.92	6.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. какао, сахар, молоко	1/200	90.76	21.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	37.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйца, масло растительное, маком, дрожжи, Май, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38	19.00
Сосиска запеченная в тесте 50/50 № 701-сб 1994г. фарш, яйца, мука, яйца, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль	50/50	323.58	37.00
Пицца ново-ярославская 1/110 фарш, яйца, мука, яйца, майонез, дрожжи, лук порей, сыр в ассортименте, кетчуп, чеснок, базилик, соль, перец, масло растительное, дрожжи, соль	1/110	459.99	48.00
Сочень с творогом ТТК 1\110 фарш, сахар, творог, сметана, масло сливочное, яйца, сода, масло растительное, лук порей, чеснок, соль	1/110	434.94	59.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйца, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15	23.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. яблоки, мука, сахар, яйца, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	1/100	375.58	37.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"10" сентября 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

"10" сентября 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, сахар рафинированный, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05	34.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	180.00	247.93	7.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76	9.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Итого:			54.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

 М.Л. Зуева
 " 10 " сентября 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

" 10 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. картофель, говядина, лук, морковь, рис, пропаренный, мак, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	144.13 Белки - 7.95, Жиры - 4.77, Углеводы - 17.45	36.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., яйцо инкубационн., мука пшеничная, мука овсяная, растительное, соль	1/100	184.10 Белки - 13.18, Жиры - 10.00, Углеводы - 8.86	57.00
Рагу овощное № 83-2010г. д.л. 1\180 картофель, капуста свежая, морковь, лук, зеленый горошек, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	180.00	201.22 Белки - 3.76, Жиры - 11.21, Углеводы - 24.11	15.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80 Белки - 0.20, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.20	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.26, Жиры - 0.00, Углеводы - 10.00	2.00
Итого:			112.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.
 Заведующая производством  Степанычева О.В.
 Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.А. Зусва
«10» сентября 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 10 сентября 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:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И. Зуева

«10» сентября 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 10 сентября 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 пшеничный 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:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.