

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева
"10" октября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 10 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Винегрет овощной 1/100 № 60 - 1994г. капусты квашеная, картофель, лук, морковь, свекла, огурцы, соевый соус, майонез, сахар, соль.	100.00	175.85	22.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 ре.129/3 1994г. картофель, говядина, лук, морковь, свекла, огурцы, сметана, уксус, майонез, соль, петрушка, укроп, чеснок, перец.	20/250/10	185.75	71.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, курица, морковь, свекла, огурцы, сметана, уксус, майонез, соль, петрушка, укроп, чеснок, перец.	20/250/10	240.52	57.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе курицы со сл. маслом 75/5 № 460 - 1994г. филе курицы, хлеб, яйцо, лук, морковь, картофель, растительное масло, соль, петрушка, укроп.	75/5	172.05	57.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. пшеница, молоко, сахар, соль, сливочное масло.	200/10	86.04	34.00
Жаркое по-домашнему 1/300 № 394-1994г. картофель, говядина, лук, морковь, свекла, капуста, растительное масло, соль, петрушка, укроп.	1/300	395.19	91.00
Филе трески жаренное со сл. маслом 75/5 филе трески, яйцо, лук, морковь, картофель, растительное масло, соль, петрушка, укроп.	80.00	94.72	153.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень, морковь, яйцо, лук, картофель, растительное масло, соль, петрушка, укроп.	1/100	274.42	71.00
Оладьи из печени с морковью и сметаной 100/30 №62-Д.п. печень, морковь, яйцо, лук, картофель, сметана, растительное масло, соль, петрушка, укроп.	100/30	335.46	87.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г кетчуп, майонез, горчица, сахар, соль, перец.	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, вода, соль.	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, вода, соль.	1/150	211.97	15.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, вода, соль.	1/150	224.43	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

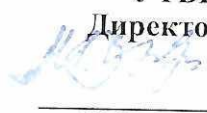
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	6.00
Напиток лимонный №95-2010	200.00	97.54	9.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
Ватрушка с повидлом 1\75 № 108 д.п.	1/75	247.83	15.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994	1/100	257.51	18.00
Булочка с творогом 1/100	1/100	362.89	33.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

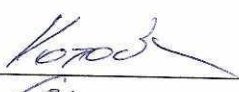

М.Л.Зуева
"10" октября 2025 г.

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

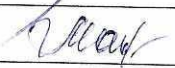
ЗАВТРАК Комплекс

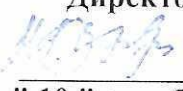
"10" октября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. Молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04	16.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. Молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56	16.00
Бутерброд с сыром и маслом 15/20/20 Масло сливочное, хлебобулочные изделия, сыр	15/20	230.77	22.00
Итого:			54-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

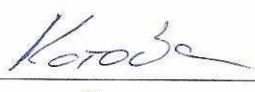
УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
" 10 " октября 2025 г.

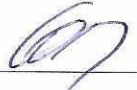
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ОБЕД Комплекс

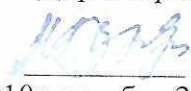
" 10 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 реп. 129/3 1994г. картофель, говядина б.к., лук, морковь, сметана, душистые растительные масла, петрушка, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75	41.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень, морковь, яйцо, мука, растительное масло, соль	1/100	274.42	53.00
Каша гречневая рассыпчатая 1/180 № 74 - 2010г. гречка, масло растительное, соль	1/180	297.11	10.00
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимон	200.00	97.54	6.00
Хлеб ржаной порционный мука ржаная	1/30	51.24	2.00
Итого:			112-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зусва
«10» октября 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 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	12-00
<i>Оладьи печеночные с морковью</i>	1/100	53-00
<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	1/180	10-00
<i>Напиток лимонный</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:



Котова С.Ю.



Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«10» октября 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 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша пшеничная молочная	200/10	16-00
Кофейный напиток на молоке	1/200	16-00
Бутерброд с сыром и маслом	15/20/20	22-00
ОБЕД		
Рассольник ленинградский с говядиной	20/250	41-00
Оладьи печеночные с морковью	1/100	53-00
Каша гречневая с рассыпчатая	1/180	10-00
Напиток лимонный	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.У.

Заведующий производством:



Стенапычева О.В.

Бухгалтер:



Махрacheва И.А.