

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуев
"11" июня 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 11 " июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат картофельный с зеленым горошком 1/100 №5 сб 2017 д.п. картофель, огурцы свежие, морковь, зеленый горошек, масло растительное, лук, соль	1/100	140.21	24.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. картофель, говядина, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловка, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75	63.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, курица, огурцы соленые, морковь, сметана, томат, лук, масло растительное, перловка, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52	51.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 – 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панироточные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05	51.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молочко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94	33.00
Котлеты натуральные из филе кури 1/75 № 455-1994г. филе кури, масло растительное, сухари панироточные, яйцо, соль	1/75	172.85	58.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 сб 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, масло сливочное, специи, соль	80.00	225.58	95.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, перец, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	4.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 – 1994г. макаронные изделия, 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, масло сливочное, соль	1/150	247.59	12.00
Рататуй 1\150 ТТК помидоры, кабачки, перец, шампиньоны, чеснок, масло растительное, соль, чеснок	1/150	130.78	128.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 – 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60	39.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 – 1994г. чай, сахар	1/200	61.84	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 – 1994 г. 200\15\7 чай, сахар, лимон	1/200	61.92	6.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	25.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный ржаная мука	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука пшеничная высшего сорта, сахар, масло сливочное, мак, дрожжи, сода, ванилин	1/100	389.38	21.00
Хлеб пшеничный порционный пшеничная мука	30.00	70.32	5.00
Ватрушка с творогом 1/75 № 685, № 734-3 кол.-1994г. мука пшеничная высшего сорта, творог, сахар, яйцо, растительное масло, сливочное, дрожжи, сода, ванилин	1/75	240.87	26.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 мука пшеничная высшего сорта, капуста, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сода	1/100	257.51	22.00
Булочка "Кранц" 1/110 мука пшеничная высшего сорта, сахар, дрожжи, сода, масло сливочное, яйцо, ванилин	1/110	390.37	38.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
"11" 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

"11" июня 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г	200/10	233.94	22.00
Яйцо вареное	1/40	62.84	15.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол.	1/200	90.76	10.00
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	3.00

Итого:

50-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуева
" 11 " 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

" 11 " июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной рец.129/3 1994г. картофель, говядина, лук, огурцы соленые, морковь, лук, масло растительное, петрушка, соль, лавровый лист	20/250	165.35	38.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе кури, морковь, лук, чеснок, лук, сахар, панировочные, масло растительное, соль	100.00	169.14	53.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло растительное, соль	180.00	269.32	16.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	61.84	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00

Итого:

111-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И.Зусва
«11» 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 11 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	10-00
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/100	53-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующая столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.И.Зуева
«11» 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 11 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша рисовая молочная	1/200	25-00
Какао на молоке	1/200	12-00
Яйцо вареное	шт	15-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
ОБЕД		
Рассольник ленинградский с говядиной	20/250	38-00
Котлета рубленая из филе курицы	1/100	53-00
Рис отварной	1/180	16-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующая столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:

 Котова С.Ю.

 Стенापыхева О.В.

 Махрачева И.А.