

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И. Зуев

"14" июня 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 14 " июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из белокочанной капусты 1\100 № 2 2010 г. д. п. <i>капуста свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота</i>	1/100	90.81	14.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. <i>капуста свежая, говядина 0\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист</i>	20/250/10	154.95	59.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. <i>капуста свежая, куря, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист</i>	20/250/10	202.45	44.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. <i>манная, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль</i>	200/10	225.67	21.00
Котлеты натуральные из филе кури 1/75 № 455-1994г. <i>филе кури, масло растительное, сухаря панировочные, яйцо, соль</i>	1/75	172.85	58.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 сб 2021 г <i>филе горбуши, масло растительное, яйца, сливочное, мука, соль</i>	80.00	225.58	95.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. <i>лук, говядина 0\к, свинина 0\к, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, лук, морковь, соль</i>	100/100	330.72	72.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <i>морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль</i>	1/50	33.92	4.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <i>макаронные изделия, сливочное, соль</i>	1/150	211.97	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <i>рис, пропаренный, масло сливочное, соль</i>	1/150	224.43	19.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <i>гречка, масло сливочное, соль</i>	1/150	247.59	12.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <i>картофель, молоко, масло сливочное, соль</i>	1/200	177.60	39.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный <i>лимон</i>	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <i>чай, сахар</i>	1/200	61.84	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <i>чай, сахар, лимон, вода</i>	1/200	61.92	6.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <i>сухофрукты, вода</i>	1/200	79.84	8.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 булочка фигурная с маком	1/100	389.38	21.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	5.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 булочка с начинкой "Веста Шоколад"	1/100	338.88	26.00

Заведующий столовой Котова Котова С.Ю.

Заведующая производством: Степаныхева Степаныхева О.В.

Бухгалтер: Махрачева Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
"14" июня 2025 г.

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

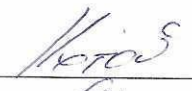
ЗАВТРАК Комплекс

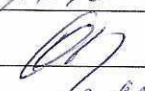
"14" июня 2025 г

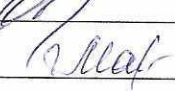
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. манная крупа, манная, Масло сливочное, сахар, соль	200/10	225.67	13.00
Масло сливочное 1\20 масло сливочное	1/20	132.18	10.00
Сыр порционный 1\30 сыр в ассортименте	30.00	103.38	21.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, чай	1/200	61.92	4.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00

Итого:

52-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуева
" 14 " 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

" 14 " июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем говяжьей и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина бк., картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, соль, специи, консервный суп	20/250/10	154.95	39.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. свинина бк., говядина бк., масло растительное, лук, рис пропаренный, томат, морковь, соль	100/100	330.72	53.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло растительное, соль	1/200	177.60	15.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. лимон, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			114.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуева
«14» 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 14 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Тефтели из свинины и говядины</i>	100/100	53-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	15-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуева
«14» 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 14 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша манная молочная	1/200	13-00
Сыр порционный	1/30	21-00
Масло сливочное порционное	1/20	10-00
Чай с сахаром и лимоном	200/7	4-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Щи из свежей капусты с говядиной	20/250	39-00
Тефтели из свинины и говядины	100/100	53-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Компот из сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166-00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.