

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И. Зусев

"17" мая 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 17 " мая 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из белокочанной капусты 1\100 № 2 2010 г. д. п. капуста свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	90.81	11.00
Салат овощной с растительным маслом огурцы свежие, помидоры, лук, масло растительное, соль	1/100	107.01	28.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	154.95	46.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. капуста свежая, кура, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	202.45	34.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	225.67	17.00
Печень жареная с луком 75/20 № 386,489-1994г. печень говяжья, лук, масло растительное, мука, соль	75/20	293.67	58.00
Свинина по-варшавски 1/84 карбонат б\к, лук, яйцо, мука, масло растительное, соль	1/84	288.33	64.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 с6 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, масло сливочное, мука, соль	80.00	225.58	74.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 с61994г. лук, говядина б\к, свинина б\к, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, сахар, морковь, соль	100/100	330.72	56.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	3.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макарон., масло сливочное, соль	1/150	211.97	9.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	15.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59	9.00
Перловая отварная перловая, масло сливочное, соль	150.00	187.33	7.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60	31.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	2.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	61.84	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, чай	1/200	61.92	5.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонный сок	1/200	79.84	6.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	3.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38	17.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 мука, начинка "веста шоколад", яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, изюм, корица, дрожжи, соль, ванилин	1/100	338.88	20.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева

"17" мая 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

"17" мая 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, лимонный 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.Л. Зуева

" 17 " мая 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

" 17 " мая 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ПЦи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина б.к., картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, помид., соль, лавровый лист	20/250/10	154.95	39.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. лук, говядина б.к., свинина б.к., масло растительное, мука, рис, пропаренный, помид., сахар, морковь, соль	100/100	330.72	53.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60	15.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, 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.Л. Зуева
«17» мая 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 17 мая 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:



Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуева
«17» мая 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 17 мая 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша манная молочная</i>	1/200	13-00
<i>Сыр порционный</i>	1/30	21-00
<i>Масло сливочное порционное</i>	1/20	10-00
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	200/7	4-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с говядиной</i>	20/250	39-00
<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:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.ИО.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.