

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И. Зуев

"17" июня 2025 г.

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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из редиса со свежим огурцом 1/100 № 67 – 2021г. д.л. редис, масло растительное, огурцы свежие, яйца, соль	100.00	197.79	40.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. картофель, говядина блк, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	159.53	60.00
Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г. картофель, курица блуэта свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	206.90	45.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 – 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04	27.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе кури, майонез, хлеб пшеничный сухари панировочные, масло растительное, соль	100.00	169.14	75.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77	64.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 – 1994г. яйца, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67	64.00
Филе хека в яйце 1\50 № 69 д\п филе хека мер, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/50	158.88	60.00
Шашлык из филе кури с луком 80/10 филе-кури, лук, майонез, масло растительное, соус соевый, соль, уксус	1/80	268.19	81.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, томат, вода, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	4.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 – 1994г. макаронные, масло сливочное, 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
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, лимон, сахар	1/200	61.92	6.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	8.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйца, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38	21.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	5.00
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100 мука, картофель, сыр в ассортименте, яйца, лук, масло растительное, майонез, сахар, дрожжи, соль, масло сливочное	1/100	300.78	26.00
Булочка с повидлом 1/100 повидло, мука, сахар, яйца, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	100.00	394.32	29.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. яблочко, мука, сахар, яйца, крахмал, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	1/100	375.58	31.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева

"17" 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

"17" июня 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67	41.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56	14.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Итого:			59-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И. Зусва

" 17 " 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

" 17 " июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп из овощей с говядиной № 132-1994г. картофель, говядина б.к., капуста свежая, лук, морковь, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	139.32	36.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77	56.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло растительное, соль	180.00	247.93	8.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			107.00

Заведующий столовой



Котова С.Ю.

Заведующая производством



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«17» 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 17 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп из овощей	1/250	12-00
Цыпленок отварной	1/100	56-00
Макаронные изделия отварные	1/180	8-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



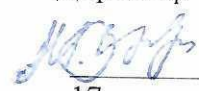
Степаныхцева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуева
«17» 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 17 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Омлет натуральный со сливочным маслом	105/5	41-00
Кофейный напиток	1/200	14-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Суп из овощей с говядиной	20/250	36-00
Цыпленок отварной	1/100	56-00
Макаронные изделия отварные	1/180	8-00
Компот из сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:



Котова С.Ю.



Стенापыхева О.В.



Махрачева И.А.