

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуев
"19" июня 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 19 " июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свеклы с черносливом и орехами № 30 сб 1994 г свекла, орех грецкий, масло растительное, чернослив бл., соль	1/100	191.59	35.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п свекла, картофель, говядина бл., морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60	59.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п свекла, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, лавровый лист	20/250/10	198.78	44.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная геркулесовая с маслом (жидкая) № 34 сб 2010 г геркулес, масло сливочное, сахар, соль	200/10	152.58	27.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. говядина бл., свинина бл., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	197.25	60.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05	51.00
Рыба, запеченная в омлете (хек) 1/100 № 70 сб.2018 филе хека моря, яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль	1/100	139.62	117.00
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, соль, ванилин	150/30	497.11	106.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г картофель, мука, томат, масло растительное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	4.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис отварной, масло сливочное, соль	1/150	224.43	19.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59	12.00
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, лимон, чай	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 Белки - 0.20, Жиры - 0.00, Углеводы - 22.42	25.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.16, Углеводы - 10.92	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 смак, сахар, яйцо, масло-растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38 Белки - 8.72, Жиры - 2.66, Углеводы - 71.29	21.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	5.00
Пирожок с яйцом 1/100 яйцо, яйцо, сахар, масло-растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15 Белки - 13.75, Жиры - 17.71, Углеводы - 51.94	44.00
Булочка с творогом 1/100 машина, маж, творог, сахар, яйцо, масло-растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	362.89 Белки - 12.91, Жиры - 9.29, Углеводы - 56.71	36.00

Заведующий столовой  Котова С.И.

Заведующая производством:  Степаныхева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева

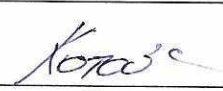
"19" июня 2025 г.

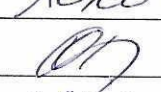
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

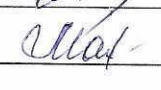
ЗАВТРАК Комплекс

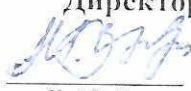
"19" июня 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, изюм, яйцо, сахар, крупы манная, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, соль, ванилин	150/30	497.11 Белки - 20.6г, Жиры - 18.8г, Углеводы - 61.1г	48.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	61.84 Белки - 0.40, Углеводы - 15.0г	2.00
Итого:			50.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуева
 " 19 " 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

" 19 " июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д/п картофель, говядина б.к., морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, уксус, лавровый лист	20/250/10	151.60	37.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. свинина б.к., картофель б.к., хлеб пшеничный, сахар пшеничный, масло растительное, лук, морковь, соль	75/5	202.66	39.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60	15.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб ржаной порционный ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			108-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.И. Зуева
«19» 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 19 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Свекольник по-домашнему</i>	1/250	8-00
<i>Котлета рубленая из свинины и говядины</i>	1/75	43-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	15-00
<i>Сок</i>	1/200	15-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83-00

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуева
«19» 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 19 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Пудинг из творога с повидлом	150/30	52-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему с говядиной	20/250/10	37-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	43-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.ИО.

Заведующий производством:



Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.