

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И. Зуев

"20" июня 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 20 " июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной с растительным маслом огурцы свежие, лук, масло растительное, соль	1/100	107.01	35.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 реп.129/3 1994г. картофель, говядина блк, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловая, 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, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52	51.00
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 со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05	51.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень говяжья, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.42	67.00
Оладьи из печени с морковью и сметаной 100/30 №62-Д.п. печень говяжья, сметана, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	100/30	335.46	81.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 сб 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, масло сливочное, мука, соль	80.00	225.58	95.00
Котлеты из филе кури панированные жареные 1/100 № 455-1994г. филе кури, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	1/75	202.56	77.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	4.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макарон., масло сливочное, соль	1/150	211.97	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, сливочное, 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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	61.84	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	25.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	21.00
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	5.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994	1/100	257.51	22.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.)	1/60	270.09	47.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.	1/100	375.58	30.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зусва
 "20" июня 2025 г.

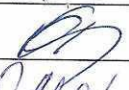
МЕНЮ
 основного (организованного) питания
 студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
 обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
 и служащих среднего профессионального образования

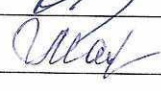
ЗАВТРАК Комплекс

"20" июня 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04	16.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56	16.00
Бутерброд с сыром и маслом 15/20/20 масло сливочное, хлеб пшеничный, сыр и ассорти мясе	15/20	230.77	22.00
Итого:			54-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

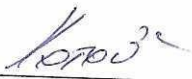
 М.И. Зуева
 " 20 " июня 2025 г.

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

ОБЕД Комплекс

" 20 " июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 реп. 129/3 1994г. картофель, говядина 0,5, морковь, сельдерей, лук, майонез, сметана, уксус, соль, перец	20/250/10	185.75	41.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.42	53.00
Каша гречневая рассыпчатая 1/180 № 74 - 2010г. гречка, масло растительное, соль	1/180	297.11	10.00
Напиток лимонный №95-2010 сироп лимонный	200.00	97.54	6.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			112.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаньичева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
М.Л. Зуева
«20» 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 20 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	12-00
<i>Оладьи печеночные с морковью</i>	1/100	53-00
<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	1/180	10-00
<i>Напиток лимонный</i>	1/200	6-00
<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
«20» 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 20 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша пшеничная молочная	200/10	16-00
Кофейный напиток на молоке	1/200	16-00
Бутерброд с сыром и маслом	15/20/20	22-00
ОБЕД		
Рассольник ленинградский с говядиной	20/250	41-00
Оладьи печеночные с морковью	1/100	53-00
Каша гречневая с рассыпчатая	1/180	10-00
Напиток лимонный	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166-00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:

 Котова С.Ю.

 Степаньчева О.В.

 Махрачева И.А.