

4/15/20

"21" ноября 2025 г

для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 21 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Винегрет овощной 1/100 № 60 - 1994г. картофель, капуста, морковь, лук, майонез, растительное, соль, сахар, уксус	100.00	175.85	22.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 реп.129/3 1994г. картофель, говядина, морковь, лук, сметана, майонез, растительное, соль, сахар, уксус	20/250/10	185.75	71.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, курица, морковь, лук, сметана, майонез, растительное, соль, сахар, уксус	20/250/10	240.52	57.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, яйцо, картофель, лук, майонез, растительное, соль, сахар, уксус	75/5	172.05	57.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молочко, мука пшеничная, масло растительное, сахар, соль	200/10	86.04	34.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень, морковь, яйцо, майонез, растительное, мука, соль	1/100	274.42	71.00
Оладьи из печени с морковью и сметаной 100/30 №62-Д.п. печень, морковь, сметана, яйцо, майонез, растительное, мука, соль	100/30	335.46	87.00
Рыба, запеченная в омлете (хек) 1/100 № 70 сб.2018 филе хека, яйцо, лук, морковь, майонез, растительное, сахар, соль	1/100	139.62	120.00
Фарфале с говядиной и сыром 1/200 картофель, говядина, фарфале, сыр, майонез, растительное, лук, морковь, соль	200.00	320.08	109.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, лук, майонез, растительное, лук, майонез, растительное, сахар, соль	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло растительное, сахар	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, растительное, соль	1/150	211.97	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, растительное, лук, растительное, соль	1/150	224.43	21.00
Картофель "Дофине" 1\175 картофель, яйцо, лук, майонез, растительное, соль, сахар, уксус	1/175	368.01	48.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/1	1.16	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	4.00
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. вишней, сахар	1/200	92.22	36.00
Напиток лимонный №95-2010	200.00	97.54	9.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
Булочка с творогом 1/100	1/100	362.89	33.00
Пирожок с картофелем и грибами 1/100	1/100	238.65	41.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "21" ноября 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

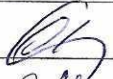
"21" ноября 2025 г

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 рассольный	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.Л.Зуева
" 21 " ноября 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

" 21 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 реп.129/3 1994г. картофель, говядина, лук, огурцы соленые, морковь, сметана, уксус, чеснок, растительное масло, перец острый, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75	41.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень говяжья, морковь, яйцо, лук, картофель (пюре), сливочное масло, соль	1/100	274.42	53.00
Каша гречневая рассыпчатая 1/180 № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, сахар	1/180	297.11	10.00
Напиток лимонный №95-2010 сахар, 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  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«21» ноября 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 21 ноября 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:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«21» ноября 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 21 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша тиеничная 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:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.