

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зуев
"23" июня 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 24 " июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Сельский" 1/100 огурцы свежие, помидоры, редис, масло растительное, лук зеленый, соль	1/100	144.63	38.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Борщ из св. капусты с курой, картофелем и сметаной № 110-1994г. кура, свекла, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	20/250/10	211.33	44.00
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10 свекла, говядина, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	20/250/10	163.43	59.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, кури лавровый лист, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05	51.00
Куриное филе запеченное с сыром, помидорами и майонезом филе кури, майонез, помидоры, сыр ассорти, яйцо, масло растительное, мука, соль	140.00	438.79	106.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 с6 1997 свиная вырезка, говядина, капуста, сметана, лук, морковь, мука, масло растительное, рис, лавровый лист, томат, соль	100/100	222.92	72.00
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г. творог, молоко сгущенное, круп манная, сахар, масло сливочное, сметана, кури лавровый лист	150/25	435.53	100.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 с6 2021 г филе горбуши, пар, масло растительное, масло сливочное, мука, соль	80.00	225.58	95.00
Запеканка из творога со сметаной 150/25 № 297-1994г. творог, сметана, круп манная, сахар, масло сливочное, кури лавровый лист	100/30	404.63	103.00
Фарфале с говядиной и сыром 1/200 говядина, лук, макаронные изделия (фарфале), сыр ассорти, лук, масло растительное, томат, сахар, соль	200.00	320.08	96.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г помидоры, лук, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	4.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, масло сливочное, соль	1/150	211.97	11.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, вода, соль, масло сливочное, соль	1/150	224.43	19.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, вода, сахар, соль	1/150	247.59	12.00
Картофель отварной № 470 - 1994г. картофель, масло сливочное, соль	1/150	149.97	30.00
Рататуй 1\150 ТТК огурцы, помидоры, капуста, лук, масло растительное, соль, чеснок	1/150	130.78	128.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00
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
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л.	200.00	113.60	13.00
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
Пирожок с яйцом 1/100	1/100	377.15	44.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.)	1/60	270.09	47.00
Булочка с повидлом 1/100	100.00	394.32	29.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Стенанычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
"24" июня 2025 г.

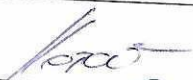
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ЗАВТРАК Комплекс

"24" июня 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Запекалка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г: творог, Молодого сгущенное в в.т. крупн.зернистая, сахар, масло сливочное, сметана, сахар	150/25	435.53	50.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г: чай, сахар	1/200	61.84	2.00
Итого:			52-00

Заведующий столовой



Котова С.Ю.

Заведующая производством



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуева
" 24 " июня 2025 г.

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

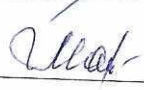
ОБЕД Комплекс

" 24 " июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10	20/250/10	163.43	38.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997	100/100	222.92	50.00
Картофель отварной 1/180 № 470 - 1994г.	1/180	179.96	14.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.п.	200.00	113.60	9.00
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	2.00
Итого:			113.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зусва
«24» 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 24 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Борщ из свежей капусты с картофелем	1/250	8-00
Голубцы любительские	100/100	50-00
Картофель отварной	1/180	14-00
Компот из яблок	1/200	9-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:





Котова С.Ю.

Степаныхцева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«24» 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 24 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	51-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Борщ из свежей капусты с говядиной	20/250	38-00
Голубцы любительские	100/100	50-00
Картофель отварной	1/180	14-00
Компот из яблок	1/200	9-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:



Котова С.Ю.

Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.