

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И. Зуев

"25" июня 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 25 " 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			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.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, куриц, огурцы соленые, морковь, сметана, томат, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52	51.00
Борщ холодный с ветчиной № 191-1994 свекла, огурцы свежие, ветчина, майонез, яйцо, лук зеленый, уксус, сахар, соль	250.00	216.92	66.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молочко, рис, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94	34.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе кури, морковь, хлеб пшеничный, курица панировочная, масло растительное, соль	100.00	169.14	75.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 кури, Масло растительное, лук, помид, чеснок, сметана, соль	100/50	443.94	90.00
Филе хека жареное 1/75 № 310\3 – 1994г. филе хека мор., масло растительное, мука, соль	75/5	125.47	111.00
Говядина тушеная в соусе с черносливом 50\75 № 390 – 1994г. говядина блк, чернослив блк, масло растительное, томат, лук, морковь, мука, соль, лавровый лист	50/75	169.68	117.00
Куриные оладьи "Неженка" 1/80 филе кури, лук, майонез, Масло растительное, яйцо, мука, соль, чеснок	80.00	293.66	62.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г помидор, мука, майонез, Масло растительное, лук, майонез, чеснок, сахар, соль	1/50	33.92	4.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 – 1994г. макаронные изделия отварные, 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, молоко сливочное, соль	1/150	247.59	17.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 – 1994г. чай	1/200	61.84	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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 студенческий с картофелем и сыром 1/100	1/100	300.78	26.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.	1/100	375.58	31.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева

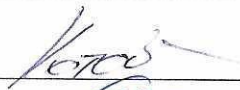
"25" июня 2025 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"25" июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль. Белки - 4,48, Жиры - 7,70, Углеводы - 37,98	200/10	233.94	22.00
Яйцо вареное яйцо Белки - 5,00, Жиры - 4,60, Углеводы - 0,78	1/40	62.84	15.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао Белки - 0,98, Жиры - 0,60, Углеводы - 14,36	1/200	90.76	10.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный Белки - 2,28, Жиры - 0,24, Углеводы - 14,74	30.00	70.32	3.00
Итого:			50.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуева
" 25 " 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

" 25 " июня 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной рец.129/3 1994г. картофель, говядина б.к., огурцы соленые, морковь, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250	165.35 Белки - 8.10; Жиры - 7.28; Углеводы - 16.92	38.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе кури, морковь, лук, лук репчатый, сахар, панировочные, масло растительное, соль	100.00	169.14 Белки - 17.54; Жиры - 7.06; Углеводы - 8.89	53.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. рис, пропаренный, масло растительное, соль	180.00	269.32 Белки - 1.61; Жиры - 6.17; Углеводы - 48.96	16.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	61.84 Белки - 0.30; Жиры - 0.00; Углеводы - 15.00	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98; Жиры - 0.00; Углеводы - 10.00	2.00
Итого:			111-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

М.И.Зусва

«25» 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 25 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	10-00
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/100	53-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующая столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:

Котова С.Ю.

Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
«25» 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 25 июня 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каши рисовая молочная	1/200	25-00
Какао на молоке	1/200	12-00
Яйцо вареное	шт	15-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
ОБЕД		
Рассольник ленинградский с говядиной	20/250	38-00
Котлета рубленая из филе курицы	1/100	53-00
Рис отварной	1/180	16-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующая столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.