

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л. Зуев

"29" мая 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 29 " мая 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из белокочанной капусты 1\100 № 2 2010 г. д. п. капуста свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	90.81	14.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина б\к, лук, морковь, яйцо, Масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	146.68	46.00
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
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 филе горбуши мор., майонез, помидоры, сыр в ассортименте, масло растительное, соль, соль	1/80	226.19	97.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, лавровый лист, соль	1/300	395.19	87.00
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
Котлеты натуральные из филе кури 1\75 № 455-1994г. филе кури, масло растительное, сухари панировочные, яйцо, соль	1/75	172.85	70.00
Свинина по-варшавски 1/84 карбонат б\к, лук, яйцо, мука, масло растительное, соль	1/84	288.33	83.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г помидор, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	4.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные, масло сливочное, 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. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59	12.00
Рататуй 1\150 ТТК помидоры, кабачки, перец, помидоры, чеснок, масло растительное, соль, чеснок	1/150	130.78	128.00
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, сахар, лимон, соль	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 - 0.06, Углеводы - 22.72	25.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сухофрукты, сахар, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	8.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука пшеница, сахар, яйца, яйца перепелиные, масло сливочное, мак, дрожжи, сода, ванилин	1/100	389.38 Белки - 8.72, Жиры - 7.96, Углеводы - 74.39	21.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.38, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	5.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) мясо курицы, мука пшеница высшего сорта, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, сода	1/60	270.09 Белки - 13.83, Жиры - 14.64, Углеводы - 20.98	47.00
Булочка с творогом 1/100 мука пшеница, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, сода, ванилин	1/100	362.89 Белки - 12.91, Жиры - 9.29, Углеводы - 56.91	36.00
Хачапури с сыром 1/75 мука пшеница высшего сорта, мука, яйцо, масло сливочное, сахар, сода, дрожжи, масло растительное	1/75	264.39 Белки - 13.99, Жиры - 12.96, Углеводы - 22.95	47.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
"29" мая 2025 г.

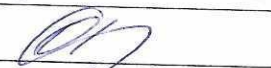
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ЗАВТРАК Комплекс

"29" мая 2025 г

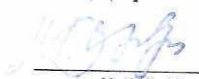
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 г молоко, макаронные изделия, масло сливочное, сахар, соль	1/250	94.08 Белки - 2.23, Жиры - 2.07, Углеводы - 1.66	20.00
Ветчина порционная 1/30 ветчина	1/30	37.86 Белки - 5.36, Жиры - 1.86	22.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 13.76	3.00
Сок 1\200	200.00	0.00	17.00
Итого:			62-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуева
" 29 " мая 2025 г.

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

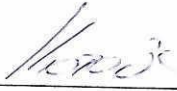
ОБЕД Комплекс

" 29 " мая 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\ш картофель, говядина б.к., лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, укроп, петрушка	15/250	146.68	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г: картофель, говядина б.к., лук, масло растительное, томат, морковь, петрушка, соль	1/300	395.19	50.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00

Итого:

83-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И. Зуева

«29» мая 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 29 мая 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками	15/250	26-00
Жаркое по-домашнему	1/300	50-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Стенанчычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуева
«29» мая 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 29 мая 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Суп молочный с макаронными изделиями	1/250	20-20
Ветчина порционная	1/30	22-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Сок	1/200	17-00
Кондитерское изделие	шт.	17-80
ОБЕД		
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками	15/250	26-00
Жаркое по-домашнему	1/300	50-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30* 2 шт.	4-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.