

УТВЕРЖДАЮ

 М.И.Зуева
 "04" декабря 2025 г

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градоостроительного колледжа
 на " 04 " декабря 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из дайкона со св. огурцом и растительным маслом Дайкон, огурец, растительное масло, соль	1/100	103.64	50.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п Свекла, картофель, говядина, лук, сметана, растительное масло, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60	63.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п Свекла, курица, картофель, лук, морковь, сметана, растительное масло, сахар, лавровый лист	20/250/10	198.78	46.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. Филе курицы, хлеб, картофель, лук, морковь, растительное масло, соль	75/5	172.05	57.00
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. Манка, молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	1/200	203.76	36.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. Свинина, говядина, хлеб, картофель, лук, морковь, растительное масло, соль	75/5	197.25	71.00
Филе хека в яйце 1\50 № 69 д\п Филе хека, морковь, яйцо, растительное масло, соль	1/50	158.88	60.00
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. Творог, повидло, яйцо, сахар, ванилин, масло сливочное, соль, ваниль, сахар	150/30	497.11	96.00
Фарфале с говядиной и сыром 1/200 Макаронные изделия, говядина, сыр, картофель, лук, морковь, растительное масло, томат, соль	200.00	320.08	109.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г Помидоры, уксус, растительное масло, сахар, соль	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. Гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. Макаронные изделия, соль	1/150	211.97	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. Рис, вода, соль	1/150	224.43	21.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. Картофель, молоко, соль	1/200	177.60	32.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	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.	1/200	92.22	36.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
Ватрушка с творогом 1\75 № 108 д.п.	1/75	227.42	15.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100	1/100	338.88	27.00
Пирожок с яйцом 1/100	1/100	377.15	27.00

Заведующая производством: ОК Степанючева О.В.

Бухгалтер: И.А. Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

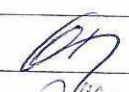
М.И.Зуева
"04" декабря 2025 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"04" декабря 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, яйца, сахар, ваниль, масло сливочное, сметана, сухари	150/30	497.11	48.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	2.00
Итого:			50.00

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зусва
 " 04 " декабря 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

" 04 " декабря 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д/л свекла, картофель, говядина, лук, морковь, лук, сметана, мясной фарш, растительное масло, специи, зелень	20/250/10	151.60	37.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. говядина, свинина, картофель, лук, растительное масло, специи, зелень	75/5	202.66	39.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, морковь, лук, растительное масло, специи	1/200	177.60	15.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб ржаной порционный ржаная мука, вода, дрожжи, соль	1/30	51.24	2.00
Итого:			108.00

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«04» декабря 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 04 декабря 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему	1/250	8-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	43-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

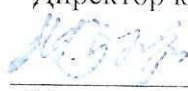
Заведующий производством:

Бухгалтер:




Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.И. Зуева
«04» декабря 2025 г.

М Е Н Ю
двухразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования
на 04 декабря 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Пудинг из творога с повидлом	150/30	52-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему с говядиной	20/250/10	37-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	43-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий производством:

Бухгалтер:



Степаныхева О.В.

Махрачева И.А.