

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа



М.И. Зуев

"05" марта 2025 г.

**МЕНЮ**  
**дополнительного питания**  
**для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа**  
**на " 05 " марта 2025 г.**

| Наименование   | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена  |
|--|------------------|--------------|-------|
| <b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>  |                  |              |       |
| Салат из квашеной капусты<br>капуста квашеная, лук, масло растительное   | 100.00           | 93.93        | 25.00 |
| Салат из свеклы с сыром и растительным маслом<br>свекла, масло растительное, сыр в ассортименте, соль  | 1/100            | 216.49       | 30.00 |
| <b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>  |                  |              |       |
| Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г.<br>картофель, говядина б\к, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист          | 20/250           | 144.13       | 54.00 |
| Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г.<br>картофель, кура, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист                      | 20/250           | 191.63       | 39.00 |
| <b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>  |                  |              |       |
| Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г.<br>филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль         | 75/5             | 172.05       | 51.00 |
| Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г.<br>кура, лук, морковь, соль, лавровый лист  | 100.00           | 241.77       | 64.00 |
| Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г<br>молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль  | 200/10           | 233.94       | 34.00 |
| Котлеты натуральные из филе кури 1\75 № 455-1994г.<br>филе кури, масло растительное, сухари панировочные, яйцо, соль   | 1/75             | 172.85       | 69.00 |
| Свинина по-варшавски 1/84<br>карбонат б\к, лук, яйцо, мука, масло растительное, соль   | 1/84             | 288.33       | 83.00 |
| Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г.<br>филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль             | 1/100            | 184.10       | 85.00 |
| <b>ГАРНИРЫ</b>   |                  |              |       |
| Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г<br>морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль  | 1/50             | 33.92        | 4.00  |
| Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г.<br>греча, масло сливочное, соль   | 1/150            | 247.59       | 12.00 |
| Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г.<br>макароны, масло сливочное, соль   | 1/150            | 211.97       | 11.00 |
| Рис отварной № 465 - 1994г.<br>рис пропаренный, масло сливочное, соль  | 1/150            | 224.43       | 19.00 |
| Рагу овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г.<br>капуста свежая, морковь, лук, картофель, зеленый горошек, масло растительное, мука, соль, томат, сахар, лавровый лист | 1/150            | 134.52       | 26.00 |
| <b>НАПИТКИ</b>   |                  |              |       |
| Лимон порционный   | 1/7              | 1.16         | 3.00  |

| Наименование   | Вес, г/Объем, мл | Калорийность                                  | Цена  |
|--|------------------|---|-------|
| лимоны   |                  | Белки - 0.06, Жиры - 0.01,<br>Углеводы - 0.71 |       |
| Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.<br>сахар, чай  | 1/200            | 60.80   | 3.00  |
| Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7<br>сахар, лимоны, чай  | 1/200            | 61.92   | 6.00  |
| Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол.<br>молоко, сахар, какао  | 1/200            | 90.76   | 19.00 |
| Компот из вишни 1/200 ТТК к.<br>вишня, сахар   | 1/200            | 92.22   | 24.00 |
| <b>ВЫПЕЧКА</b>   |                  |   |       |
| Хлеб ржаной порционный<br>хлеб ржаной  | 1/30             | 51.24   | 4.00  |
| Булочка фигурная с маком 1/100<br>мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин   | 1/100            | 389.38  | 21.00 |
| Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100<br>мука, начинка "веста шоколад", яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин   | 1/100            | 338.88  | 26.00 |
| Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100<br>мука, картофель, сыр в ассортименте, яйцо, лук, масло растительное, майонез, сахар, дрожжи, соль, масло сливочное | 1/100            | 300.78  | 25.00 |
| Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.<br>яблоки, мука, сахар, яйцо, крахмал, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль   | 1/100            | 375.58  | 31.00 |

Заведующий столовой \_\_\_\_\_

Котова С.Ю.

Заведующая производством \_\_\_\_\_

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: \_\_\_\_\_

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"05" марта 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**

**"05" марта 2025 г**

| Наименование   | Вес, г/Объем, мл | Калорийность  | Цена  |
|--|------------------|---|-------|
| Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г.<br>филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль | 75/5             | 172.05<br>Белки - 13.18, Жиры - 10.17,<br>Углеводы - 6.95 | 34.00 |
| Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г.<br>макароны, масло сливочное, соль  | 180.00           | 247.93<br>Белки - 6.77, Жиры - 5.36, Углеводы<br>- 43.15  | 7.00  |
| Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол.<br>молоко, сахар, какао  | 1/200            | 90.76<br>Белки - 0.98, Жиры - 0.60, Углеводы<br>- 20.36   | 9.00  |
| Хлеб пшеничный порционный<br>хлеб пшеничный  | 30.00            | 70.32<br>Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы<br>- 14.76   | 4.00  |
| Итого:   |                  |   | 54.00 |

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор колледжа  
  
 М.Л. Зуева  
 " 05 " марта 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**

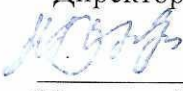
" 05 " марта 2025 г.

| Наименование   | Вес, г/Объем, мл | Калорийность  | Цена   |
|--|------------------|---|--------|
| Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г.<br><small>картофель, говядина б\к, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист</small> | 20/250           | 144.13<br><small>Белки - 7.95, Жиры - 4.72,<br/>Углеводы - 17.45</small>  | 36.00  |
| Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г.<br><small>филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сухари паншировочные, масло растительное, соль</small>   | 1/100            | 184.10<br><small>Белки - 13.18, Жиры - 10.66,<br/>Углеводы - 8.86</small> | 57.00  |
| Рагу овощное № 83-2010г. д.л. 1\180<br><small>картофель, капуста свежая, морковь, лук, зеленый горошек, масло растительное, томат, сахар, соль, лавровый лист</small>      | 180.00           | 201.22<br><small>Белки - 3.76, Жиры - 11.21,<br/>Углеводы - 21.31</small> | 15.00  |
| Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.<br><small>сахар, чай</small>   | 1/200            | 60.80<br><small>Белки - 0.20, Углеводы - 15.00</small>                    | 2.00   |
| Хлеб ржаной порционный<br><small>хлеб ржаной</small>   | 1/30             | 51.24<br><small>Белки - 4.98, Жиры - 0.36,<br/>Углеводы - 10.02</small>   | 2.00   |
| Итого:   |                  |   | 112.00 |

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.А. Зуева  
«05» марта 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 05 марта 2025 г.

| Наименование блюда        | Выход<br>(в гр.) | Цена<br>(руб. коп.) |
|---------------------------|------------------|---------------------|
| <b>ОБЕД</b>               |                  |                     |
| Суп картофельный с крупой | 1/250            | 7-00                |
| Биточек рыбный            | 1/100            | 57-00               |
| Рагу из овощей            | 1/180            | 15-00               |
| Чай с сахаром             | 1/200            | 2-00                |
| Хлеб ржаной порционный    | 1/30             | 2-00                |
| <b>Итого:</b>             |                  | <b>83=00</b>        |
|                           |                  |                     |
|                           |                  |                     |
|                           |                  |                     |
|                           |                  |                     |

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:




Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.И. Зуева  
«05» марта 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 05 марта 2025 г.

| Наименование блюда                           | Выход<br>(в гр.) | Цена<br>(руб. коп.) |
|--|------------------|---------------------|
| <b>ЗАВТРАК</b>                               |                  |                     |
| <i>Котлета рубленая из филе курицы</i>       | 1/75             | 34-00               |
| <i>Макаронные изделия отварные</i>           | 1/180            | 7-00                |
| <i>Какао с молоком</i>                       | 1/200            | 9-00                |
| <i>Хлеб пшеничный порционный</i>             | 1/30             | 4-00                |
| <b>ОБЕД</b>                                  |                  |                     |
| <i>Суп картофельный с крупой и говядиной</i> | 20/250           | 36-00               |
| <i>Биточек рыбный</i>                        | 1/100            | 57-00               |
| <i>Рагу овощное</i>                          | 1/180            | 15-00               |
| <i>Чай с сахаром</i>                         | 1/200            | 2-00                |
| <i>Хлеб ржаной порционный</i>                | 1/30             | 2-00                |
| <b>Итого:</b>                                |                  | <b>166=00</b>       |

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.