

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
"21" октября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градоостроительного колледжа
на " 21 " октября 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, майонез, соль	100.00	197.79 Белки - 1.41, Жиры - 21.15, Углеводы - 6.45	43.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. картофель, борщ навар, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	159.53 Белки - 7.92, Жиры - 9.14, Углеводы - 11.43	63.00
Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г. картофель, курица, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	206.90 Белки - 9.47, Жиры - 13.70, Углеводы - 11.43	46.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сахар пшеничный, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05 Белки - 12.18, Жиры - 10.17, Углеводы - 6.95	57.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г манго, рис арборионца, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94 Белки - 1.15, Жиры - 1.70, Углеводы - 57.96	39.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77 Белки - 20.24, Жиры - 11.58, Углеводы - 0.48	77.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйца, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67 Белки - 10.20, Жиры - 17.52, Углеводы - 0.63	39.00
Филе трески в яйце 1/75 № 69 д\п филе трески, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	195.31 Белки - 7.61, Жиры - 17.61, Углеводы - 2.40	143.00
Рулет из печени с яйцом 75\5 печень говяжья, яйца, хлеб пшеничный, масло растительное, масло сливочное, майонез, соль	75/5	192.88 Белки - 11.16, Жиры - 13.51, Углеводы - 6.67	53.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г маринад, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 1.75	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.50, Углеводы - 39.36	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронки, масло сливочное, лук	1/150	211.97 Белки - 7.47, Жиры - 1.19, Углеводы - 42.26	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 1.54, Жиры - 0.43, Углеводы - 40.06	21.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.48, Жиры - 5.76, Углеводы - 27.36	31.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимонный	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	4.00

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	36.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
Пирожок с зеленым луком и яйцом 1\60	1/60	145.13	25.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60	1/60	189.49	40.00
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100	1/100	300.78	23.00
Булочка с творогом 1/100	1/100	362.89	33.00

Заведующий столовой Котова Котова С.Ю.

Заведующая производством: Степанычева Степанычева О.В.

Бухгалтер: Махрачева Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
"21" октября 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

"21" октября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67	41.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56	14.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Итого:			59-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

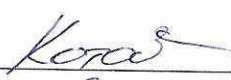
М.Л.Зусва
" 21 " октября 2025 г.

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

ОБЕД Комплекс

" 21 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп из овощей с говядиной № 132-1994г. картофель, говядина б.к., капуста свежая, лук, морковь, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	139.32 Белки - 7.69, Жиры - 7.13, Углеводы - 11.10	36.00
Цыпленок отварной I\100 № 439-1994г. курица, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77 Белки - 20.24, Жиры - 17.65, Углеводы - 0.48	56.00
Макароны отварные I\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	180.00	247.93 Белки - 6.77, Жиры - 8.36, Углеводы - 48.15	8.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты (яблоки, груши, сливы)	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	5.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	2.00
Итого:			107-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«21» октября 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 21 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп из овощей	1/250	12-00
Цыпленок отварной	1/100	56-00
Макаронные изделия отварные	1/180	8-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:





Котова С.Ю.

Степаньчева О.В.

Махраева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И. Зуева

«21» октября 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 21 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Омлет натуральный со сливочным маслом	105/5	41-00
Кофейный напиток	1/200	14-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Суп из овощей с говядиной	20/250	36-00
Цыпленок отварной	1/100	56-00
Макаронные изделия отварные	1/180	8-00
Компот из сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржасной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.У.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрacheва И.А.