

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л.Зуева
"22" октября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 22 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной с растительным маслом 1/100 огурцы свежие, помидоры, лук, заправка из растительного масла	1/100	102.99	42.00
Бутерброд с семгой и сливочным маслом 30/15/10 №11 – сб.1994 г филе семги, масло сливочное, хлеб растительное, мука, яйца, сахар, соль	20/20	69.96	96.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. картофель, говядина, лук, морковь, рис, петрушка, сельдерей, лук, морковь, лук	20/250	144.13	56.00
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. картофель, курица, лук, морковь, рис, петрушка, сельдерей, лук, морковь, лук	20/250	191.63	39.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 – 1994г. филе курицы, хлеб пшеничный, сахар, яйца, лук, морковь, лук, морковь, лук	75/5	172.05	57.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 – 1994г. пшеница, молоко, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04	34.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. хлеб горбуши, филе хека, филе, хлеб пшеничный, сахар, яйца, лук, морковь, лук	1/100	184.10	108.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г томатный соус, лук, морковь, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 – 2010г. гречка, молоко, сахар, соль	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 – 1994г. макаронные изделия, вода	1/150	211.97	13.00
Рис отварной № 465 – 1994г. рис, вода, соль	1/150	224.43	21.00
Рагу овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г. картофель, морковь, лук, капуста, лук, морковь, лук, морковь, лук	1/150	134.52	21.00
Каша перловая жареная с луком и грибами 1/150 таб.4 сб 1994 г перловая каша, лук, грибы, масло растительное, сахар, соль	1/150	192.34	27.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 – 1994г. чай, сахар	1/200	60.80	4.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 – 1994 г. 200\15\7	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	36.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак дробленый, соль, ванилин	1/100	409.34	19.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 мука, начинка "Веста Шоколад", яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	338.88	27.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, мак дробленый	1/100	377.15	27.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. яблоко, мука, сахар, яйцо, ржаная, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	1/100	375.58	36.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Стенанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зусва
"22" 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

"22" октября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г; филе кури, хлеб пшеничный, сахар, сливочное, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05 Белки - 13.18, Жиры - 10.17, Углеводы - 6.95	34.00
Макароны отварные I\180 № 273, 469\3 к. - 1994г; макароны, масло сливочное, соль	180.00	247.93 Белки - 6.77, Жиры - 5.36, Углеводы - 45.15	7.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98, Жиры - 0.60, Углеводы - 20.36	9.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00
Итого:			59-00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа
 М.Л.Зуева
 " 22 " 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

" 22 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. картофель, говядина, лук, морковь, рис, приправы, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	144.13 Белки - 7.95, Жиры - 4.72, Углеводы - 17.45	36.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. филе горбуши, филе хека, морковь, хлеб пшеничный, сахар, приправы, масло растительное, соль	1/100	184.10 Белки - 17.18, Жиры - 10.60, Углеводы - 8.80	57.00
Рагу овощное № 83-2010г. д.л. 1\180 картофель, капуста, морковь, лук, зеленый горошек, масло растительное, томат, сахар, соль, лавровый лист	180.00	201.22 Белки - 3.76, Жиры - 11.21, Углеводы - 24.43	15.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.56, Углеводы - 10.07	2.00
Итого:		112.00	

Заведующий столовой Котова С.Ю. Котова С.Ю.

Заведующая производством Степаныхева О.В. Степаныхева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А. Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.А. Зуева
«22» 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 22 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
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
Итого:		83=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:





Котова С.Ю.

Стенापичева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуева
 «22» 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 22 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<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
ОБЕД		
<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
Итого:		166-00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:





Котова С.Ю.

Степаныхева О.В.

Махрачева И.А.