

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа
М.Л.Зуева

"23" сентября 2025 г.

МЕНЮ

дополнительного питания

для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 23 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из дайкона со св. огурцом салатом и растительным маслом 1\100 дайкон, салат, огурцы свежие, масло растительное, соль	1/100	104.87	49.00
Белки - 1.06, Жиры - 10.11 Углеводы - 2.41			
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп - лапша домашняя с курой № 151 - 1994г. кура, макаронные изделия, морковь, лук, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	207.73	33.00
Белки - 9.85, Жиры - 11.73 Углеводы - 15.70			
Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. картофель, говядина б\к, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	159.53	63.00
Белки - 7.92, Жиры - 9.13 Углеводы - 11.43			
Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г. картофель, кура, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	206.90	46.00
Белки - 9.17, Жиры - 10.40 Углеводы - 11.43			
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сахар рафинированный, масло растительное, яйца кури, сливочное, соль	75/5	172.05	57.00
Белки - 13.18, Жиры - 10.11 Углеводы - 6.25			
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г пшено, рис, протертый, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94	39.00
Белки - 8.18, Жиры - 7.01 Углеводы - 11.06			
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77	77.00
Белки - 20.24, Жиры - 11.05 Углеводы - 0.45			
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйца, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67	31.00
Белки - 10.70, Жиры - 17.82 Углеводы - 0.67			
Свинина по-варшавски 1/84 карбонат б\к, лук, яйцо, мука, масло растительное, соль	1/84	288.33	73.00
Белки - 16.79, Жиры - 20.81 Углеводы - 8.42			
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г пшеница, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	5.00
Белки - 1.34, Жиры - 1.13 Углеводы - 1.55			
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59	14.00
Белки - 8.71, Жиры - 10.09 Углеводы - 38.56			
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия сливочное, соль	1/150	211.97	15.00
Белки - 5.85, Жиры - 3.49 Углеводы - 17.08			
Рис отварной № 465 - 1994г. рис протертый, масло сливочное, соль	1/150	224.43	21.00
Белки - 3.84, Жиры - 5.14 Углеводы - 40.05			
Картофель "Дофине" 1\175 картофель молодой, сыр белосливочный, масло растительное, мол. сыр, соль	1/175	368.01	48.00
Белки - 3.16, Жиры - 18.71 Углеводы - 41.15			
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00
Белки - 0.06, Жиры - 0.01 Углеводы - 0.21			
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 студенческий с картофелем и сыром 1/100	1/100	300.78	22.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.)	1/60	270.09	50.00
Булочка с творогом 1/100	1/100	362.89	32.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И.Зуева

"23" сентября 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

"23" сентября 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.И. Зуева
 " 23 " сентября 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

" 23 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп из овощей с говядиной № 132-1994г. картофель, говядина, лук, морковь, сельдерей, петрушка, растительное масло, соль, лавровый лист	20/250	139.32	36.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77	56.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло растительное, соль	180.00	247.93	8.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сухая смесь сухофруктов, сахар, вода	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный сдоба ржаная	1/30	51.24	2.00

Итого:

107-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.Л. Зуева
«23» сентября 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 23 сентября 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.



Степанычева О.В.



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«23» сентября 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 23 сентября 2025 г.

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

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:



Котова С.И.

Стенанычева О.В.

Махрачева И.А.