

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
"23" октября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градоостроительного колледжа
на " 23 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Грузинский" 1/100 свеколы, масло растительное, перец, лук, соль, уксус	1/100	194.43	23.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п свеколы, картофель, говядина б\к, морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60	63.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п свеколы, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, лавровый лист	20/250/10	198.78	46.00
Солянка домашняя с говядиной № 204- с61997г. картофель, лук, морковь, соевый, говядина б\к, колбаса п\к сервелат, лук, майонез, масло сливочное, томат, соль, лавровый лист	280.00	184.10	61.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сахар панировочный, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05	57.00
Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молочко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	222.68	45.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 филе горбуши, сыр, помидоры, лук, специи, масло растительное, мука, соль	1/80	226.19	135.00
Котлета рубленая из говядины запеченная со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б\к, хлеб пшеничный, сахар панировочный, масло сливочное, масло растительное, соль	75.00	162.83	90.00
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, изюм, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сахар, панировочное, соль, ванилин	150/30	497.11	96.00
Биточек из филе индейки 1/75 филе индейки, манная, хлеб пшеничный, сахар панировочный, масло растительное, жареная обработка, соль	75.00	77.77	117.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, лук, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, 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 пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	21.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60	31.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00
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 хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34	19.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100 мука, сливочное вареное, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, ванилин, соль, ванилин	1/100	375.60	27.00
Пирожок с картофелем и грибами 1/100 мука, картофель, грибы свежие, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль	1/100	238.65	40.00
Хачапури с сыром 1/75 сыр рассольный, мука, яйцо, масло сливочное, сахар, соль, дрожжи, масло растительное	1/75	264.39	51.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степаныхцева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

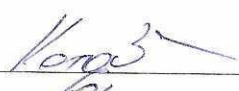
 М.Л.Зуева
 "23" октября 2025 г.

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

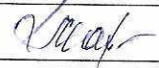
ЗАВТРАК Комплекс

"23" октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, яйца, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сахар панировочное, соль, ванилин	150/30	497.11 Белки - 20.66, Жиры - 18.88, Углеводы - 61.13	48.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.40	2.00
Итого:			50.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 " 23 " 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

" 23 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свскольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д/п сметана, картофель, говядина б.к., морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60 Белки - 8.0%, Жиры - 6.0%, Углебды - 15.0%	37.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. говядина б.к., карбонат б.к., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	202.66 Белки - 10.9%, Жиры - 14.5%, Углебды - 6.9%	39.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, сливки, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.4%, Жиры - 8.7%, Углебды - 32.9%	15.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.9%, Жиры - 0.3%, Углебды - 10.0%	2.00
Итого:			108-00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«23» 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 23 октября 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 столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«23» 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 23 октября 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 столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.