

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"01" сентября 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 01 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Морковь по-корейски с раст. маслом 1\110 морковь по-корейски, масло растительное	1/110	185.15 Белки - 4.20, Жиры - 1.00 Углеводы - 10.00	63.00
Салат из капусты маринованной и свеклы 1/100 капуста, свекла, масло растительное, свекла, морковь, сахар, лимонная кислота, соль, лавровый лист	1/100	177.32 Белки - 1.45, Жиры - 15.00 Углеводы - 8.91	14.00
Салат 'Цезарь' с семгой 1/110 салат, филе семги, майонез, хлеб пшеничный, помидоры, масло растительное, сыр и др. ингредиенты, соус соевый, чеснок	1/100	212.64 Белки - 3.81, Жиры - 1.00 Углеводы - 11.00	135.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина блк, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	190.50 Белки - 11.00, Жиры - 1.00 Углеводы - 19.00	55.00
Суп гороховый с курой № 138 - 1994г. картофель, курица, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	238.30 Белки - 13.75, Жиры - 1.00 Углеводы - 19.30	38.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сахар и приправочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05 Белки - 13.15, Жиры - 1.00 Углеводы - 10.90	57.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	222.68 Белки - 4.68, Жиры - 5.52 Углеводы - 31.00	45.00
Сосиска отварная 1\50 сосиски	1/50	130.35 Белки - 5.50, Жиры - 11.00 Углеводы - 0.50	29.00
Котлета рубленая из говядины запеченная со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. говядина блк, яйцо перепелиное, сахар и приправочные, масло сливочное, масло растительное, соль	75.00	162.83 Белки - 11.00, Жиры - 4.00 Углеводы - 1.00	90.00
Плов со свинойной № 403-1994г. картофель, рис, морковь, лук, морковь, лук, масло растительное, томат, специи, лавровый лист	1/250	467.55 Белки - 10.00, Жиры - 1.00 Углеводы - 10.00	75.00
Фарфале с филе кури и сыра 1\215 филе кури, макаронные изделия (фарфале), сыр и др. ингредиенты, масло растительное, соль, чеснок	215.00	505.70 Белки - 21.50, Жиры - 1.00 Углеводы - 13.00	146.00
Рыба, запеченная в омлете (хек) 1/100 № 70 сб.2018 филе хека, морковь, яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль	1/100	139.62 Белки - 10.00, Жиры - 1.00 Углеводы - 10.00	118.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина блк, лук, томат, соль, масло растительное	50/15	220.03 Белки - 21.00, Жиры - 1.00 Углеводы - 2.00	86.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г картофель, морковь, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 1.00 Углеводы - 3.00	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, молоко сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.75, Жиры - 6.00 Углеводы - 23.00	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г.	1/150	211.97	14.00

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 "01" 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

"01" сентября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	222.68	16.00
Сыр порционный I\30 сыр в ассортименте	30.00	103.38	17.00
Кофейный напиток на молоке I\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56	15.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	3.00
Итого:		474.94	51.00

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуева
 " 01 " 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

" 01 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б\к, горох, лук, морковь, масло растительное, соевый соус, лавровый лист	20/250	190.50	35.00
Котлета рубленая из говядины запеченая со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б\к, яйцо перепелиное, сахар пшеничный, масло сливочное, масло растительное, соевый соус	75.00	162.83	59.00
Макароны отварные I\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло растительное, соевый соус	180.00	247.93	7.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			105-00

Заведующая производством  Степаныхева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«01» 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 01 сентября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп гороховый б/м</i>	1/250	10-00
<i>Котлета рубленая из говядины</i>	1/75	58-00
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	9-00
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	1/200	4-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующая производством:

Бухгалтер:




Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«01» 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 01 сентября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша пишенная молочная	200/5	16-00
Кофейный напиток	1/200	16-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Сыр порционный	1/30	17-00
ОБЕД		
Суп гороховый с говядиной	20/250	40-00
Котлета рубленая из говядины	1/75	58-00
Макаронные изделия отварные	1/180	9-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	4-00
Хлеб ржяной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующая производством:

Бухгалтер:




Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.