

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа


С.А.Рыбалка

"01" октября 2025 г

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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Сельский" 1/100 огурцы свежие, помидоры, белок, масло растительное, лук, сельдерей, соль	1/100	144.63 Белки - 0.54, Жиры - 15.07, Углеводы - 1.71	41.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. картофель, говядина блк, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, петрушка, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75 Белки - 8.35, Жиры - 9.25, Углеводы - 17.27	71.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, курица, огурцы соленые, лук, сметана, помид, лук, масло растительное, петрушка, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52 Белки - 10.28, Жиры - 17.83, Углеводы - 18.75	57.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. говядина блк, свинина блк, яйцо куриное, сахар панировочное, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	197.25 Белки - 11.38, Жиры - 13.17, Углеводы - 6.95	71.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 с6 1994 г молоко, рис, сахар, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94 Белки - 3.18, Жиры - 7.39, Углеводы - 47.05	39.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77 Белки - 20.73, Жиры - 11.65, Углеводы - 0.48	77.00
Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 с6 1994 г печень говяжья, сметана, масло растительное, мука, толок, соль	50/50	184.68 Белки - 12.93, Жиры - 11.16, Углеводы - 7.17	63.00
Рыба, запеченная в омлете (треска) 1/100 № 70 с6.2018 филе трески, яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль	1/100	82.26 Белки - 3.89, Жиры - 6.14, Углеводы - 1.04	146.00
Котлеты из филе курицы панированные жареные 1/100 № 455-1994г. филе курицы, сахар панировочный, масло растительное, яйцо, соль	1/75	202.56 Белки - 10.74, Жиры - 17.09, Углеводы - 0.06	81.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, морковь, томат, мука, перец острый, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.26, Жиры - 1.43, Углеводы - 4.25	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.87, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	15.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	21.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.24	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	4.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.72	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.00, Углеводы - 22.72	36.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.93, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.92	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34 Белки - 8.72, Жиры - 7.56, Углеводы - 66.38	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 Белки - 6.64, Жиры - 9.34, Углеводы - 56.93	27.00
Корн-дог 1/145 мука, сахар, сахарная пудра, яйцо, маргарин, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль	1/145	504.82 Белки - 18.28, Жиры - 29.77, Углеводы - 42.18	67.00
Булочка с творогом 1/100 мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	362.89 Белки - 12.91, Жиры - 9.29, Углеводы - 56.94	33.00
Пирожок с картофелем и говядиной 1/100 № 685,687,722- с6 1994 г. мука, картофель, говядина с\к, лук, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	268.43 Белки - 8.87, Жиры - 8.59, Углеводы - 38.96	32.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"01" 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

"01" октября 2025 г

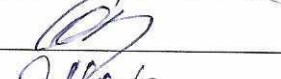
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94	22.00
Яйцо вареное яйцо	1/40	62.84	15.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76	10.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	3.00
Итого:			50-00

Заведующий столовой _____



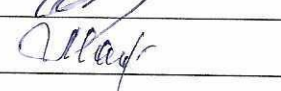
Котова С.Ю.

Заведующая производством _____



Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

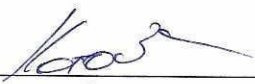
С.А.Рыбалка
" 01 " октября 2025 г.

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

ОБЕД Комплекс

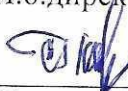
" 01 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной рец.129/3 1994г. картофель, говядина 0,5 к. 10 урны соевые, морковь, лук, масло растительное, перловка, соль, лавровый лист	20/250	165.35 Белки - 8,40, Жиры - 7,25, Углеводы - 16,92	38.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе кури, молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	100.00	169.14 Белки - 17,54, Жиры - 7,06, Углеводы - 8,86	53.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	180.00	269.32 Белки - 4,61, Жиры - 6,52, Углеводы - 48,06	16.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0,70, Жиры - 0,00, Углеводы - 15,00	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1,98, Жиры - 0,36, Углеводы - 10,02	2.00
Итого:			111-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
«01» 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 01 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Рассольник ленинградский	1/250	10-00
Котлета рубленая из филе курицы	1/100	53-00
Рис отварной	1/180	16-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующая столовой:



Котова С.И.У.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
«01» 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 01 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша рисовая молочная</i>	1/200	25-00
<i>Какао на молоке</i>	1/200	12-00
<i>Яйцо вареное</i>	шт	15-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский с говядиной</i>	20/250	38-00
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/100	53-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующая столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:



Котова С.Ю.

Степаныхева О.В.

Махрacheва И.А.