

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа



С.А.Рыбалка

"02" октября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 02 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из морской капусты с корейской морковью морковь по-корейски, морская капуста, масло растительное	100.00	143.76 Белки - 2.35, Жиры - 12.74, Углеводы - 6.05	74.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Солянка домашняя с говядиной № 204- с61997г. картофель, лук, огурцы соленые, говядина 0/4, колбаса п/к сервелат, лимон, майонез, растительное масло, чеснок, сметана, соль, лавровый лист	280.00	184.10 Белки - 4.95, Жиры - 14.20, Углеводы - 9.13	61.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. говядина 0/4, свинина 0/4, хлеб пшеничный сушеный, картофельное масло растительное, чеснок, лук, морковь, петрушка, соль	75/5	197.25 Белки - 11.48, Жиры - 18.17, Углеводы - 6.95	71.00
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоко, овсян, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	1/200	203.76 Белки - 3.50, Жиры - 4.08, Углеводы - 24.16	36.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, говядина 0/4, лук, масло растительное, томат, петрушка, перец, соль	1/300	395.19 Белки - 18.27, Жиры - 19.05, Углеводы - 25.68	91.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, огурцы консервированные, масло растительное, майонез, чеснок, соль	75/5	172.05 Белки - 13.14, Жиры - 10.13, Углеводы - 6.95	57.00
Картофель запеченный с курой 100/150 картофель, кури, масло растительное, чеснок	100/150	488.35 Белки - 26.55, Жиры - 31.45, Углеводы - 24.47	110.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 с6 2021 г сметана, булгур, картофельное масло растительное, лук, чеснок, соль	80.00	225.58 Белки - 19.27, Жиры - 18.14, Углеводы - 1.94	140.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г помидоры, мука, чеснок, лук, петрушка, перец, лук, майонез, томат, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.44, Жиры - 2.13, Углеводы - 1.25	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, вода, сахар, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 0.00, Углеводы - 51.56	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, соль	1/150	211.97 Белки - 5.54, Жиры - 1.40, Углеводы - 47.68	15.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 4.43, Углеводы - 45.05	21.00
Греча отварная с грибами и жареным луком сб. рец. - 1994г. булгур, шампиньоны свежие, лук, масло растительное, соль	150.00	163.65 Белки - 5.04, Жиры - 4.11, Углеводы - 23.46	27.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16 Белки - 0.01, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.23	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	4.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 чай, сахар, лимонный чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.10, Углеводы - 22.72	36.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сухофрукты (яблоки, груши, вишня, сливы)	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	12.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.90	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мака, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34 Белки - 8.72, Жиры - 7.64, Углеводы - 75.38	19.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 капуста белокочанная, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51 Белки - 7.14, Жиры - 9.59, Углеводы - 35.66	18.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) фарш куриный, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок	1/60	270.09 Белки - 13.83, Жиры - 14.54, Углеводы - 29.98	50.00
Булочка с повидлом 1/100 повидло, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	100.00	394.32 Белки - 5.86, Жиры - 7.53, Углеводы - 75.55	27.00

Заведующий столовой _____

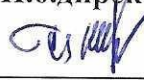
Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Стеланычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"02" октября 2025 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"02" октября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 с6 2010 г молоко, макаронные изделия, масло сливочное, сахар, соль	1/250	94.08 Белки - 2.23, Жиры - 2.07, Углеводы - 16.63	20.00
Ветчина порционная 1/30 ветчина	1/30	37.86 Белки - 5.28, Жиры - 3.86	22.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.70	3.00
Сок 1\200	200.00	0.00	17.00

Итого:

62-00

Заведующий столовой



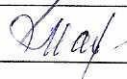
Котова С.Ю.

Заведующая производством

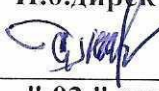


Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
" 02 " октября 2025 г.

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

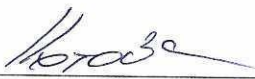
ОБЕД Комплекс

" 02 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, ликрейли лист	15/250	146.68 Белки - 6.32, Жиры - 4.58, Углеводы - 20.08	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина, лук, масло растительное, томат, лавровый лист, соль	1/300	395.19 Белки - 18.27, Жиры - 19.95, Углеводы - 35.64	50.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	5.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.26, Углеводы - 10.02	2.00

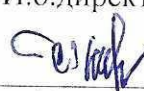
Итого:

83-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа
 С.А.Рыбалка
«02» 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 02 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками	15/250	25-00
Жаркое по-домашнему	1/300	50-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа
 С.А.Рыбалка
«02» 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 02 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Суп молочный с макаронными изделиями</i>	1/250	22-00
<i>Ветчина порционная</i>	1/30	22-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
<i>Сок</i>	1/200	17-00
<i>Кондитерское изделие</i>	шт.	18-00
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с яйцом и фрикадельками</i>	15/250	25-00
<i>Жаркое по-домашнему</i>	1/300	50-00
<i>Компот из смеси сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачсва И.А.