

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"03" сентября 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 03 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Золотая осень" 1/100 картофель, масло растительное, лук, орехи, сахар, соль	1/100	171.32 Белки - 4.11, Жиры - 7.08, Углеводы - 2.79	19.00
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, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75 Белки - 8.35, Жиры - 9.75, Углеводы - 1.27	70.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, кури, огурцы соленые, морковь, сметана, том.л, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52 Белки - 10.28, Жиры - 12.81, Углеводы - 18.75	56.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94 Белки - 3.18, Жиры - 7.70, Углеводы - 37.98	39.00
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 - 7.00, Углеводы - 2.86	81.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77 Белки - 20.74, Жиры - 1.60, Углеводы - 0.66	77.00
Рыба, запеченная в омлете (хек) 1/100 № 70 сб.2018 филе хека, яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль	1/100	139.62 Белки - 18.61, Жиры - 6.30, Углеводы - 0.04	117.00
Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 сб 1994 г печень говяжья, сметана, масло растительное, мука, томат, соль	50/50	184.68 Белки - 13.93, Жиры - 11.10, Углеводы - 2.13	63.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г картофель, мука, томат, молоко сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.42, Жиры - 0.10, Углеводы - 0.75	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.00, Углеводы - 39.46	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 6.82, Жиры - 4.40, Углеводы - 37.02	14.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 2.64, Жиры - 0.10, Углеводы - 45.60	21.00
Перловка тушеная с грибами № 271 - 1994г. перловая, лук, шампиньоны в банках, масло растительное, соль, куриный томат, морковь, чеснок	1 425.00	189.51 Белки - 3.04, Жиры - 0.10, Углеводы - 2.51	14.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.00, Углеводы - 0.21	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80 Белки - 0.20, Жиры - 0.00, Углеводы - 1.00	4.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 чай, сахар, лимон, чай	1/200	61.92 Белки - 0.20, Жиры - 0.00, Углеводы - 1.00	6.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	36.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный зерно ржаное	1/30	51.24	4.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. мука пшеница, яблоко, сахар, яйцо, крахмал, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	1/100	375.58	36.00
Ватрушка с творогом 1/75 № 685, № 734-3 кол.-1994г. мука пшеница, творог, яйцо, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/75	240.87	23.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука пшеница, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38	19.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука пшеница, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15	23.00

Заведующий столовой _____

Котова

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степаныхина

Степаныхина О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
"03" 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

"03" сентября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г рис пропаренный, масло растительное, сахар, соль	200/10	233.94 Белки - 3,18; Жиры - 7,70; Углеводы - 37,98	22.00
Яйцо вареное яйцо	1/40	62.84 Белки - 5,08; Жиры - 3,60; Углеводы - 0,34	15.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0,93; Жиры - 0,60; Углеводы - 20,76	10.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2,28; Жиры - 0,24; Углеводы - 14,76	3.00
Итого:			50.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

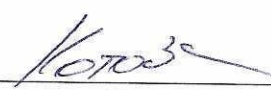
 М.Л. Зуева
 " 03 " сентября 2025 г.

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

ОБЕД Комплекс

" 03 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной рец.129/3 1994г. говядина б.к., морковь соевые, морковь, лук, мас.зирок тиге.панос, лук репчатый, укроп, петрушка, лук	20/250	165.35 Белки - 8.34, Жиры - 7.00 Углеводы - 16.92	38.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе кури, молоко, хлеб пшеничный, сахар пшеничный, мас.растительное, соль	100.00	169.14 Белки - 11.54, Жиры - 7.00 Углеводы - 8.26	53.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. рис, пропаренный, мас.растительное, соль	180.00	269.32 Белки - 4.61, Жиры - 0.00 Углеводы - 48.00	16.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80 Белки - 0.20, Жиры - 0.00 Углеводы - 15.20	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.00 Углеводы - 10.02	2.00
Итого:			111.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«03» 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 03 сентября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	10-00
<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:		83=00

Заведующая столовой:



Котова С.ИО.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л.Зуева
«03» 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 03 сентября 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:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.