

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"04" сентября 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 04 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 капуста свежая, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	124.76 Белки - 1.53, Жиры - 14.38, Углеводы - 4.19	19.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п карт. филе, говядина блк, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	146.68 Белки - 6.32, Жиры - 1.94, Углеводы - 29.05	42.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 – 1994г. молочко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04 Белки - 0.03, Жиры - 7.25, Углеводы - 5.17	34.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. карт. филе, свинина блк, лук, масло растительное, томат, лавровый лист, соль	1/300	395.19 Белки - 18.27, Жиры - 15.05, Углеводы - 35.64	85.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 – 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05 Белки - 13.18, Жиры - 10.11, Углеводы - 6.95	57.00
Печень жареная с луком 75/20 № 386,489-1994г. печень говяжий, лук, масло растительное, мука, соль	75/20	293.67 Белки - 20.29, Жиры - 1.16, Углеводы - 11.17	86.00
Филе хека в яйце 1\100 № 69 д\п филе хека морс, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	317.76 Белки - 17.61, Жиры - 7.41, Углеводы - 2.96	119.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 кури, масло растительное, лук, томат, чеснок, свекла, соль	100/50	443.94 Белки - 24.11, Жиры - 26.87, Углеводы - 4.01	104.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 2.14, Углеводы - 1.95	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 – 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.11, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.35	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 – 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.92, Жиры - 2.49, Углеводы - 37.08	14.00
Рис отварной № 465 – 1994г. рис, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 2.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	21.00
Рататуй 1\150 ТТК капуста, лук, помидоры, перец, помидоры, капуста, масло растительное, соль, чеснок	1/150	130.78 Белки - 1.24, Жиры - 14.1, Углеводы - 6.65	114.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.02, Углеводы - 0.71	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 – 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.01	4.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 – 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.27	6.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, яблоки, груши, лимонная кислота	1/200	79.84	12.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, масло сливочное и растительное, мака, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38	19.00
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100 яйца, картофель, сыр в ассортименте, яйцо, лук, масло растительное, майонез, сахар, дрожжи, соль, масло сливочное	1/100	300.78	23.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) филе курицы, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок	1/60	270.09	50.00
Булочка "Кранц" 1/110 мука, студенизированная, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин	1/110	390.37	38.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"04" сентября 2025 г.

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

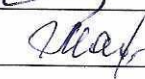
ЗАВТРАК Комплекс

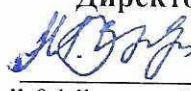
"04" сентября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 г молоко, макаронные изделия, масло сливочное, сахар, соль Белки - 2,23, Жиры - 2,07, Углеводы - 40,63	1/250	94.08	20.00
Ветчина порционная 1/30 ветчина Белки - 5,25, Жиры - 1,86	1/30	37.86	22.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный Белки - 2,28, Жиры - 0,24, Углеводы - 44,76	30.00	70.32	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.

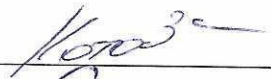
УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зуева
" 04 " 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

" 04 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина б.к., лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	146.68 Белки - 6,32 Жиры - 4,88 Углеб.пл. - 24,06	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б.к., лук, масло растительное, томат, лавровый лист, соль	1/300	395.19 Белки - 18,2 Жиры - 19,18 Углеб.пл. - 37,64	50.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Мякоть фруктов - 10,00г	5.00
Хлеб ржаной порционный хлеб-баранчик	1/30	51.24 Белки - 1,95 Жиры - 0,35 Углеб.пл. - 10,02	2.00
Итого:			83-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.И. Зуева
«04» 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 04 сентября 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:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И. Зуева

«04» 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 04 сентября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Суп молочный с макаронными изделиями	1/250	22-00
Ветчина порционная	1/30	22-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Сок	1/200	17-00
Кондитерское изделие	шт.	18-00
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:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.