

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
"05" сентября 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 05 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Лужок" 1/100 капуста свежая, огурцы свежие, масло растительное, соль	1/100	109.44 Белки - 1.29, Жиры - 11.00, Углеводы - 3.30	18.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с макаронами изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, говядина б\к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157.70 Белки - 8.60, Жиры - 4.40, Углеводы - 26.60	56.00
Суп картофельный с макаронами изделиями и курой № 13 д\п картофель, кура, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	204.88 Белки - 10.13, Жиры - 4.40, Углеводы - 26.60	43.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
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 - 10.40, Углеводы - 6.95	57.00
Рулет из горбуши с яйцом 75\5 филе горбуши жар, яйцо, хлеб пшеничный, масло растительное, масло сливочное, майонез, соль	75/5	200.61 Белки - 17.31, Жиры - 14.40, Углеводы - 3.90	86.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина б\к, лук, томат, соль, масло растительное	50/15	220.03 Белки - 21.09, Жиры - 14.40, Углеводы - 1.60	86.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе кури, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист	1/300	492.78 Белки - 27.09, Жиры - 18.30, Углеводы - 54.93	103.00
Котлеты из филе кури панированные жареные 1/100 № 455-1994г. филе кури, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	1/75	202.56 Белки - 20.75, Жиры - 14.26, Углеводы - 0.40	80.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г майонез, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 2.10, Углеводы - 2.25	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.00, Углеводы - 34.46	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронн, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.07, Жиры - 4.40, Углеводы - 37.60	14.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 2.84, Жиры - 5.10, Углеводы - 40.05	21.00
Перловая отварная перловый, масло сливочное, соль	150.00	187.33 Белки - 4.56, Жиры - 4.40, Углеводы - 32.32	12.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.48, Жиры - 5.40, Углеводы - 27.56	35.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимонный	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.00, Углеводы - 0.21	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. б\ж\р, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 14.00	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, 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 - 0.00, Углеводы - 22.32	36.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.99, Жиры - 0.00, Углеводы - 10.67	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38 Белки - 8.72, Жиры - 7.00, Углеводы - 71.31	19.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 мука, говядина, лук, свинина, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль	1/60	189.49 Белки - 9.28, Жиры - 7.00, Углеводы - 25.66	40.00
Булочка с творогом 1/100 мука, творог, яйцо, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	362.89 Белки - 12.91, Жиры - 19.00, Углеводы - 56.01	32.00
Хачапури с сыром 1/75 сыр в ассортименте, мука, яйцо, масло сливочное, сахар, соль, дрожжи, масло растительное	1/75	264.39 Белки - 13.99, Жиры - 17.00, Углеводы - 27.96	49.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51 Белки - 7.14, Жиры - 9.59, Углеводы - 35.66	17.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.
Заведующая производством: _____ Степаньчева О.В.
Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"05" сентября 2025 г.

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

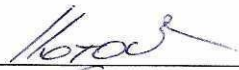
ЗАВТРАК Комплекс

"05" сентября 2025 г

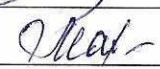
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г перловая, сол.	1/180	188.87 Белки - 5,38, Жиры - 0,67, Углеводы - 30,14	3.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина ф.к., лук, томат, соль, масло растительное	50/15	220.03 Белки - 21,06, Жиры - 13,49, Углеводы - 3,66	49.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0,20, Углеводы - 15,00	2.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2,28, Жиры - 0,24, Углеводы - 11,80	3.00

Итого:

57-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

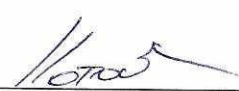
 М.И. Зуева
 " 05 " сентября 2025 г.

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

ОБЕД Комплекс

" 05 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, говядина, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157.70 Белки: 8.60, Жиры: 4.50, Углеводы: 20.60	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе курицы, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, помидоры, соль, лавровый лист	1/300	492.78 Белки: 27.09, Жиры: 18.70, Углеводы: 54.93	72.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 чай, сахар, лимон, вода	1/200	61.92 Белки: 0.20, Жиры: 0.00, Углеводы: 15.00	3.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки: 1.98, Жиры: 0.00, Углеводы: 10.00	2.00
Итого:			109.00

Заведующий столовой _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____  Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зуева
«05» 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 05 сентября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/250	6-00
Плов с филе курицы	1/300	72-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	3-00
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

«05» 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 05 сентября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Кашиа перловая рассыпчатая	1/180	3-00
Поджарка из свинины	1/75	49-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Суп картофельный с макар. изделиями и говядиной	20/250	32-00
Плов с филе курицы	1/300	72-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	3-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой :



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачсва И.А.