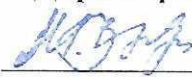


УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И.Зуева
"05" ноября 2025 г

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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной с растительным маслом огурцы свежие, помидоры, лук, масло растительное, соль.	1/100	107.01	36.00
Белки - 0.5г, Жиры - 1.1г Углеводы - 3.1г			
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. картофель, говядина филе, лук, морковь, рис пропаренный, Масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	144.13	56.00
Белки - 7.4г, Жиры - 4.7г Углеводы - 17.4г			
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. картофель, кура, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	191.63	39.00
Белки - 9.4г, Жиры - 9.3г Углеводы - 17.4г			
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, лук, картофель, морковь, масло сливочное для жарки, соль, перец, лавровый лист	75/5	139.24	57.00
Белки - 12.1г, Жиры - 10.9г Углеводы - 3.0г			
Каша рисовая молочная с маслом 250\10	0.00	0.00	0.00
Плов со свиной № 403-1994г. говядина филе, рис, картофель, морковь, лук, масло растительное, соль, перец, лавровый лист	1/250	467.55	74.00
Белки - 19.0г, Жиры - 19.4г Углеводы - 53.4г			
Фарфале с филе кури и сыра 1\215	215.00	571.13	145.00
Филе кури, макароны (изделия(фарфале), сырок и сыр в соевом масле, масло растительное, соль, перец			
Белки - 4.4г, Жиры - 19.8г Углеводы - 41.1г			
Филе хека жареное 1/75 № 310\3 - 1994г. филе хека филе, масло растительное, перец, соль	75/5	125.47	122.00
Белки - 14.6г, Жиры - 6.0г Углеводы - 3.0г			
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. филе горбуши филе, филе хека филе, хлеб пшеничный высшего сорта, лук, морковь, растительное масло, соль	1/100	184.10	108.00
Белки - 13.1г, Жиры - 10.0г Углеводы - 8.6г			
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, лук, томат, масло растительное, перец, лавровый лист, сахар, уксус	1/50	33.92	5.00
Белки - 0.4г, Жиры - 2.0г Углеводы - 3.5г			
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло растительное, соль	1/150	247.59	14.00
Белки - 8.7г, Жиры - 6.0г Углеводы - 20.5г			
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия высшего сорта	1/150	211.97	13.00
Белки - 5.3г, Жиры - 4.9г Углеводы - 34.0г			
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло растительное, соль	1/150	224.43	21.00
Белки - 3.6г, Жиры - 5.4г Углеводы - 36.0г			
Рагу овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г. картофель, морковь, лук, капуста, лук, картофель, помидоры, морковь, макароны (изделия(фарфале), сыр в соевом масле, масло растительное, соль, перец, лавровый лист	1/150	134.52	21.00
Белки - 7.7г, Жиры - 4.2г Углеводы - 14.6г			
Каша перловая жареная с луком и грибами 1/150 таб.4 сб 1994 г перловый рис, шампиньоны в банках, лук, масло растительное, соль	1/150	192.34	27.00
Белки - 4.94 Жиры - 1.5г Углеводы - 35.0г			
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00
Лимон			
Белки - 0.06 Жиры - 0.0г Углеводы - 0.7г			

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	64.64 Белки - 1.00, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.16	4.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимонный сок	1/200	61.92 Белки - 0.21, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.22	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.30, Жиры - 0.00, Углеводы - 22.72	36.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.95, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.03	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34 Белки - 8.72, Жиры - 7.56, Углеводы - 76.48	19.00
Ватрушка с повидлом 1\75 № 108 д.п. мука, повидло, яйцо, сахар, масло сливочное, масло растительное, дрожжи, соль	1/75	247.83 Белки - 5.47, Жиры - 3.96, Углеводы - 47.58	15.00
Булочка с творогом 1/100 мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарно-творожная начинка, дрожжи, ванилин	1/100	362.89 Белки - 12.91, Жиры - 9.29, Углеводы - 56.93	33.00
Пирожок с грибами и рисом 1/100 мука, грибы свежие, рис, яйца, дрожжи, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль	1/100	256.41 Белки - 6.64, Жиры - 6.41, Углеводы - 43.04	40.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "05" ноября 2025 г.

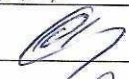
МЕНЮ
 основного (организованного) питания
 студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
 обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
 и служащих среднего профессионального образования

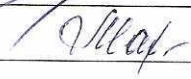
ЗАВТРАК Комплекс

"05" ноября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль, лук, яйцо, сахар, дрожжи	75/5	139.24 Белки - 12.11, Жиры - 10.0%, Углеводы - 0.67	34.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	180.00	247.93 Белки - 6.77, Жиры - 8.3%, Углеводы - 43.15	7.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98, Жиры - 0.10, Углеводы - 20.36	9.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.21, Углеводы - 14.76	4.00
Итого:			54.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л.Зусва
" 05 " ноября 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 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. картофель, крупа, говядина, морковь, лук, петрушка, укроп, майонез, растительное масло, сливочное масло	20/250	144.13	36.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. фарш (горбуша, хек), лук, морковь, яйцо, специи, растительное масло	1/100	184.10	57.00
Рагу овощное № 83-2010г. д.л. 1\180 картофель, капуста, морковь, лук, свекла, говядина, масло растительное, томат, соль, перец, лавровый лист	180.00	201.22	15.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	64.64	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			112.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.А. Зусва
«05» ноября 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 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<i>ОБЕД</i>		
Суп картофельный с крупой	1/250	7-00
Биточек рыбный	1/100	57-00
Рагу из овощей	1/180	15-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
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.Л. Зуева
«05» ноября 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 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Котлета рубленая из филе курицы	1/75	34-00
Макаронные изделия отварные	1/180	7-00
Какао с молоком	1/200	9-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Суп картофельный с крупой и говядиной	20/250	36-00
Биточек рыбный	1/100	57-00
Рагу овощное	1/180	15-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхцева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.