

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"06" сентября 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 06 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из белокочанной капусты 1\100 № 2 2010 г. д. п. капуста свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	90.81 Белки = 1.14, Жиры = 5.00 Углеводы = 9.71	12.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	154.95 Белки = 8.11, Жиры = 9.00 Углеводы = 10.25	64.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. капуста свежая, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	202.45 Белки = 9.65, Жиры = 11.85 Углеводы = 10.25	49.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	225.67 Белки = 4.00, Жиры = 8.00 Углеводы = 34.67	28.00
Свинина по-варшавски 1/84 карбонат б\к, лук, яйцо, мука, масло растительное, соль	1/84	288.33 Белки = 16.79, Жиры = 20.83 Углеводы = 9.32	83.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. лук, говядина б\к, свинина б\к, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, морковь, соль, сахар	100/100	314.72 Белки = 14.12, Жиры = 20.00 Углеводы = 12.40	80.00
Биточек куриный с морковью 1/100 филе кури, морковь, лук, хлеб пшеничный, масло растительное, сухари панировочные, соль	1/100	181.75 Белки = 15.12, Жиры = 8.70 Углеводы = 10.53	60.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 сб 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, масло сливочное, мука, соль	80.00	225.58 Белки = 19.77, Жиры = 14.00 Углеводы = 3.81	140.00
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 = 1.13 Углеводы = 2.75	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, молоко сгущенное, соль	1/150	247.59 Белки = 8.11, Жиры = 10.00 Углеводы = 39.48	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки = 5.91, Жиры = 9.40 Углеводы = 37.06	14.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки = 3.34, Жиры = 5.40 Углеводы = 40.65	21.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко сгущенное, соль	1/200	177.60 Белки = 1.48, Жиры = 6.00 Углеводы = 27.86	35.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16 Белки = 0.06, Жиры = 0.00 Углеводы = 0.71	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80 Белки = 0.20, Углеводы = 15.00	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 чай, лимон, сахар	1/200	61.92 Белки - 0.20, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.50	6.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.90	12.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 3.90, Жиры - 0.30, Углеводы - 10.00	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 - 7.50, Углеводы - 51.90	19.00
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г. мука, творог, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/75	240.87 Белки - 10.25, Жиры - 7.40, Углеводы - 25.15	23.00
Булочка "Кранц" 1/110 мука, сливочное масло, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин	1/110	390.37 Белки - 8.00, Жиры - 14.00, Углеводы - 52.30	36.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

М.Л.Зусва

"06" 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

"06" сентября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. манная крупа, манная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	225.67 Белки - 4.60, Жиры - 7.69, Углеводы - 34.46	13.00
Масло сливочное 1\20 масло сливочное	1/20	132.18 Белки - 0.16, Жиры - 14.50, Углеводы - 0.26	10.00
Сыр порционный 1\30 сыр в ассортименте	30.00	103.38 Белки - 7.89, Жиры - 7.98	21.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимонный чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	4.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00

Итого:

52-00

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

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л. Зуева
 " 06 " сентября 2025 г.

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

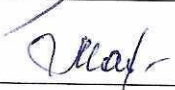
ОБЕД Комплекс

" 06 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, томатный б.к., картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	154.95	39.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. свинина, говядина б.к., томатный б.к., масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, морковь, соль, сахар	100/100	314.72	53.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60	15.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			114.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаныхева О.В.

Бухгалтер:  Махрacheва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«06» 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 06 сентября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Тефтели из свинины и говядины</i>	100/100	53-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	15-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«06» 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 06 сентября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша манная молочная	1/200	13-00
Сыр порционный	1/30	21-00
Масло сливочное порционное	1/20	10-00
Чай с сахаром и лимоном	200/7	4-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Пци из свежей капусты с говядиной	20/250	39-00
Тефтели из свинины и говядины	100/100	53-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Компот из сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.ИО.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.