

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева

"06" ноября 2025 г

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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Золотая осень" 1/100 яблоки, масло растительное, лук, перцы, сахар, соль	1/100	171.32	20.00
Белки - 111, Жиры - 15.05, Углеводы - 7.79			
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п свекла, картофель, говядина бл, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60	63.00
Белки - 8.05, Жиры - 6.53, Углеводы - 15.05			
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п свекла, кур, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, лавровый лист	20/250/10	198.78	46.00
Белки - 9.57, Жиры - 11.14, Углеводы - 14.91			
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль, мука, яйцо, сахар, дрожжи	75/5	139.24	57.00
Белки - 12.11, Жиры - 10.06, Углеводы - 0.97			
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоч, пшени, рис, кориандр, масло сливочное, сахар, соль	1/200	203.76	36.00
Белки - 3.50, Жиры - 4.04, Углеводы - 29.61			
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, изюм, яйца, сахар, крупа манная, масло сливочное, сухари панировочные, соль, ванилин	150/30	497.11	96.00
Белки - 10.68, Жиры - 18.85, Углеводы - 61.17			
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. говядина бл, свинина бл, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	197.25	71.00
Белки - 11.38, Жиры - 13.74, Углеводы - 6.95			
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кура, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77	77.00
Белки - 20.24, Жиры - 1.40, Углеводы - 0.47			
Рыба тушеная с овощами (горбуша) № 309 - 1994г. 50\50 д.п. рыба, морковь, лук, картофель, масло растительное, помидоры, соль, лавровый лист, сахар, лавровый лист	50/50	155.74	109.00
Белки - 12.36, Жиры - 9.32, Углеводы - 4.00			
Свинина по-мексикански 1/85 свинина, лук, морковь, лук, масло растительное, куриный, перцы, майонез, фасоль	1/95	232.92	78.00
Белки - 12.42, Жиры - 14.16, Углеводы - 3.69			
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, лук, томат, масло сливочное, уксус, сахар, лавровый лист, кориандр	1/50	33.92	5.00
Белки - 1.45, Жиры - 1.14, Углеводы - 3.31			
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, молоко, сахар, соль	1/150	247.59	14.00
Белки - 6.11, Жиры - 1.00, Углеводы - 39.48			
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные, масло сливочное, соль	1/150	211.97	13.00
Белки - 4.80, Жиры - 4.40, Углеводы - 32.65			
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, куриный бульон, масло сливочное, соль	1/150	224.43	21.00
Белки - 2.54, Жиры - 0.81, Углеводы - 40.14			
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, сахар, кориандр, соль	1/200	177.60	32.00
Белки - 2.48, Жиры - 0.81, Углеводы - 37.96			

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	64.64	4.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	36.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
Ватрушка с повидлом 1\75 № 108 д.п.	1/75	247.83	15.00
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г.	1/75	240.87	24.00
Пирожок с зеленым луком и яйцом 1\60	1/60	145.13	25.00
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100	1/100	300.78	23.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

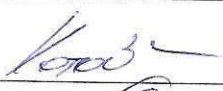

М.Л.Зусва
"06" ноября 2025 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"06" ноября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, изюм, яйцо, сахар, ваниль, масло сливочное, сметана, сахар	150/30	497.11 Белки - 20.66, Жиры - 18.88, Углеводы - 61.13	48.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	64.64 Белки - 1.00, Углеводы - 15.16	2.00
Итого:			50.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 " 06 " 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

" 06 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свскольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д/ш свекла, картофель, говядина 0,5, морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60 Белки - 8,98, Жиры - 6,00, Углеводы - 15,00	37.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416- 1994г.	75/5	202.66 Белки - 10,96, Жиры - 14,50, Углеводы - 6,95	39.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3,48, Жиры - 5,70, Углеводы - 27,40	15.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1,98, Жиры - 0,50, Углеводы - 10,00	2.00
Итого:			108-00

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«06» 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 06 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Свекольник по-домашнему</i>	1/250	8-00
<i>Котлета рубленая из свинины и говядины</i>	1/75	43-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	15-00
<i>Сок</i>	1/200	15-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степанчычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И. Зуева

«06» 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 06 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Пудинг из творога с повидлом	150/30	52-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему с говядиной	20/250/10	37-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	43-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.