

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"07" октября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 07 " октября 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, лимонный сок	1/100	90.81	12.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. картофель, говядина 0\1, капуста белая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, морковь, петрушка, соль, лавровый лист	20/250/10	159.53	63.00
Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г. картофель, курица, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	206.90	46.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе курицы, яйцо курицы, лук, сахар, панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05	57.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77	77.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйца, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67	39.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 с6 2021 г филе горбуши, лук, масло растительное, масло сливочное, майонез, соль	80.00	225.58	140.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, лук, томат, майонез, петрушка, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные, масло сливочное, соль	1/150	211.97	15.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	21.00
Картофель "Дофине" 1\175 картофель, майонез, сыр, специи, масло растительное, лук, соль	1/175	368.01	48.00
Рататуй 1\150 ТТК баклажаны, кабачки, перец, помидоры, лук, масло растительное, соль, чеснок	1/150	130.78	113.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимонный	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимонный сок	1/200	61.92	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	36.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34	19.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 мука, говядина б\к, свинина б\к, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль	1/60	189.49	40.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 мука, начинка "Веста Шоколад", яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	338.88	27.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. яблоки, мука, сахар, яйцо, крахмал, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	1/100	375.58	36.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степанючева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

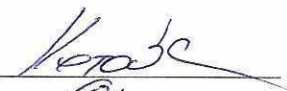
М.Л.Зуева
"07" октября 2025 г.

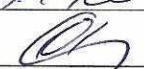
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

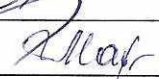
ЗАВТРАК Комплекс

"07" октября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56 Белки - 0.24, Углеводы - 19.80	14.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67 Белки - 10.20, Жиры - 17.82, Углеводы - 0.63	41.00
Хлеб пшеничный порционный Хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.78, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00
Итого:			59.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

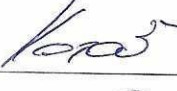
 М.Л.Зусева
 " 07 " октября 2025 г.

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

ОБЕД Комплекс

" 07 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	5.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	180.00	247.93 Белки - 6.77 Жиры - 1.00 Углеводы - 41.13	8.00
Суп из овощей с говядиной № 132-1994г. картофель, говядина б.к., капуста свежая, лук, морковь, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	139.32 Белки - 7.09 Жиры - 1.43 Углеводы - 11.10	36.00
Хлеб ржаной порционный из муки ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.08 Жиры - 0.06 Углеводы - 10.02	2.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица б.к., морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77 Белки - 20.84 Жиры - 3.00 Углеводы - 0.15	56.00
Итого:			107.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«07» октября 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 07 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп из овощей	1/250	12-00
Цыпленок отварной	1/100	56-00
Макаронные изделия отварные	1/180	8-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенаныхчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.