

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
"07" ноября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 07 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Овощной с морской капустой" 1/100 капуста свежая, морская капуста, масло растительное, огурцы соленые, перец, соль	100.00	109.56 Белки - 1.20, Жиры - 10.16, Углеводы - 3.33	35.00
Бутерброд с семгой и сливочным маслом 30/15/10 №11 - сб.1994 г филе семги, масло сливочное, масло растительное, мука, яйцо, сахар, дрожжи, соль	20/20	69.96 Белки - 0.08, Жиры - 7.67, Углеводы - 0.14	96.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 реп.129/3 1994г. картофель, говядина блк, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75 Белки - 8.35, Жиры - 9.25, Углеводы - 17.27	71.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, кури, огурцы соленые, морковь, сметана, помид, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52 Белки - 10.28, Жиры - 11.88, Углеводы - 18.75	57.00
Суп - харчо с говядиной 20\250 № 154-1994г. картофель блк, лук, фас.пропаренная, гов.обвалочная, помид, перец, чеснок, лавровый лист	20/250	205.08 Белки - 7.75, Жиры - 12.07, Углеводы - 16.15	56.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль, яйца, яйцо, сахар, дрожжи	75/5	139.24 Белки - 12.11, Жиры - 10.06, Углеводы - 0.07	57.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04 Белки - 0.08, Жиры - 7.25, Углеводы - 5.12	34.00
Бризоль из филе кури с сыром 1\75 № 455-1994г. филе кури, яйцо, масло растительное, мука, сыр бл. и сыр твердый, соль	1/75	246.23 Белки - 19.45, Жиры - 15.26, Углеводы - 7.10	71.00
Филе хека в яйце 1\50 № 69 д\п филе хека мор., яйцо, масло растительное, мука, соль	1/50	158.88 Белки - 8.80, Жиры - 11.14, Углеводы - 3.60	60.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень свиная, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.42 Белки - 18.39, Жиры - 16.70, Углеводы - 12.63	71.00
Оладьи из печени с морковью и сметаной 100/30 №62-Д.п. печень свиная, сметана, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	100/30	335.46 Белки - 19.14, Жиры - 27.06, Углеводы - 13.45	87.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, лук, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.48, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.25	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.00, Углеводы - 39.40	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.52, Жиры - 4.44, Углеводы - 37.60	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 2.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	21.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Картофель "Дофине" 1\175 картофель, майонез, сыр, растительное масло, растительное масло, чеснок, соль	1/175	368.01	48.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	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 чай, сахар, лимон, соль	1/200	61.92	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	3с.00
Напиток лимонный №95-2010 лимон, сахар	200.00	97.54	9.00
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, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34	19.00
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	18.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) фарш куриный, мука, сыр, растительное масло, сливочное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок	1/60	270.09	50.00
Булочка с творогом 1/100 мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, ванилин, дрожжи, соль, ванилин	1/100	362.89	33.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. яблоки, мука, сахар, яйцо, дрожжи, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	1/100	375.58	36.00
Хачапури с сыром 1/75 сыр, растительное масло, мука, яйцо, масло сливочное, сахар, соль, дрожжи, ванилин, растительное	1/75	264.39	51.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зусва

"07" 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

"07" ноября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04	16.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56	16.00
Бутерброд с сыром и маслом 15/20/20 масло сливочное, хлеб пшеничный, сыр в ассортименте	15/20	230.77	22.00
Итого:			54.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И.Зуева
" 07 " 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

" 07 " ноября 2025 г.

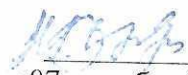
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 реп.129/3 1994г. картофель, говядина, лук, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, укроп, растительное масло, петрушка, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75	41.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень говяжья, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.42	53.00
Каша гречневая рассыпчатая 1/180 № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/180	297.11	10.00
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимонный	200.00	97.54	6.00
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.И. Зуева
«07» 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 07 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	12-00
<i>Оладьи печеночные с морковью</i>	1/100	53-00
<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	1/180	10-00
<i>Напиток лимонный</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуева
«07» 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 07 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каши пшеничная молочная	200/10	16-00
Кофейный напиток на молоке	1/200	16-00
Бутерброд с сыром и маслом	15/20/20	22-00
ОБЕД		
Рассольник ленинградский с говядиной	20/250	41-00
Оладьи печеночные с морковью	1/100	53-00
Каши гречневая с рассыпчатая	1/180	10-00
Напиток лимонный	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:

 Котова С.И.

 Степаныхина О.В.

 Махрачева И.Л.