

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
"08" октября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 08 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1\100 свежий огурец, морковь, капуста, лук, растительное масло, соль, специи	1/100	211.07	26.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп - харчо с говядиной 20\250 № 154-1994г. говядина, рис, лук, морковь, помидоры, специи, растительное масло	20/250	206.48	57.00
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. картофель, рис, говядина, лук, морковь, специи, растительное масло	20/250	144.13	56.00
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. картофель, рис, курица, лук, морковь, специи, растительное масло	20/250	191.63	39.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе курицы, лук, морковь, специи, растительное масло	75/5	172.05	57.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г рис, молоко, сахар, соль	200/10	233.94	39.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. рыба, лук, морковь, специи, растительное масло	1/100	184.10	108.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 горбуша, помидоры, сыр, специи, растительное масло	1/80	226.19	135.00
Шашлык из филе кури с луком 80/10 филе курицы, лук, специи, растительное масло	1/80	268.19	87.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г кетчуп, томатная паста, специи, растительное масло	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, вода, сахар, соль	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, вода, соль	1/150	211.97	15.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, вода, соль	1/150	224.43	21.00
Рагу овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г. овощи, специи, растительное масло, соус	1/150	134.52	21.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	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	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994	1/100	257.51	18.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100	1/100	375.60	27.00

Заведующий столовой _____

Котова С.И.У.

Заведующая производством: _____

Стенанчычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махраева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И.Зуева
"08" октября 2025 г.

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

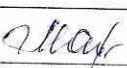
ЗАВТРАК Комплекс

"08" октября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Какао с молоком № 642-1994г, 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98 Жиры - 0.60 Углеводы - 20.36	9.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сахар, подорожник, лук, морковь, картофель, соль	75/5	172.05 Белки - 13.18 Жиры - 10.17 Углеводы - 0.98	34.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макарон. Макароны твердых сортов	180.00	247.93 Белки - 9.77 Жиры - 0.36 Углеводы - 43.80	7.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28 Жиры - 0.24 Углеводы - 14.36	4.00
Итого:			54.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

11/11/20

ОБЕД Комплекс

" 08 " октября 2025 г.

Итого:

1005

Котова С.Ю.



Степанычева О.В.

May.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.А. Зуева
«08» 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 08 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
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 ржано-пшеничный порционный	1/30	2-00
Итого:		83-00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:

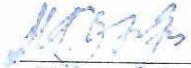


Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.И. Зуева
«08» октября 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 08 октября 2025 г.

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

Заведующий столовой:



Котова С.ИО.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.