

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зусва

"08" ноября 2025 г

МЕНЮ

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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свеклы с сыром и растительным маслом свекла, майонез растительное, сыр и заправка по вкусу	1/100	216.49 Белки - 5.91, Жиры - 17.10, Углеводы - 6.28	30.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с говядиной и сметаной № 119 - 1994г. капуста свежая, говядина блк, лук, морковь, сметана, соль, масло растительное, мука, томат	20/250	141.27 Белки - 7.95, Жиры - 8.97, Углеводы - 7.17	49.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №119-1994г. капуста свежая, курица, лук, морковь, сметана, майонез растительное, мука, соль, томат, заправочный лист	20/250	189.07 Белки - 9.50, Жиры - 13.50, Углеводы - 7.27	43.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, курица панировочная, масло растительное, масло сливочное, яйцо, мука, майонез растительное	75/5	139.24 Белки - 1.11, Жиры - 14.10, Углеводы - 0.97	57.00
Каша молочная геркулесовая с маслом (жидкая) № 34 сб 2010 г геркулес, молоко, сахар, масло сливочное, соль, специи	200/10	152.58 Белки - 2.63, Жиры - 6.00, Углеводы - 10.38	34.00
Плов со свиной № 403-1994г. свинина блк, рис пропаренный, морковь, лук, майонез растительное, томат, соль, заправочный лист	1/250	467.55 Белки - 15.01, Жиры - 10.75, Углеводы - 63.38	74.00
Свинина по-варшавски 1/84 свинина блк, лук, яйцо, мука, майонез растительное, соль	1/84	288.33 Белки - 10.70, Жиры - 10.30, Углеводы - 8.92	75.00
Котлеты из филе кури панированные жареные 1/75 № 455-1994г. филе кури, майонез растительное, курица панировочная, яйцо, соль	1/75	172.85 Белки - 18.26, Жиры - 12.41, Углеводы - 0.05	60.00
Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 сб 1994 г печень говяжья, сметана, масло растительное, мука, томат, соль	50/50	184.68 Белки - 13.92, Жиры - 14.10, Углеводы - 7.11	63.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г майонез, горчица, томат, сахар, растительное, лук, майонез растительное, сахар и соль	1/50	33.92 Белки - 0.26, Жиры - 1.30, Углеводы - 5.36	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, вода, соль	1/150	247.59 Белки - 6.31, Жиры - 1.00, Углеводы - 20.28	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия отварные, соль	1/150	211.97 Белки - 10.87, Жиры - 1.70, Углеводы - 37.63	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло растительное, соль	1/150	224.43 Белки - 1.64, Жиры - 5.43, Углеводы - 46.05	21.00
Капуста тушеная № 482 3 кол. - 1994г. капуста свежая, лук, морковь растительное, яйцо, соль, майонез растительное, мука, майонез растительное, заправочный лист	1/150	124.62 Белки - 2.00, Жиры - 5.48, Углеводы - 15.15	21.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16 Белки - 0.00, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	64.64	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л.	200.00	113.60	18.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100	1/100	375.60	26.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степаныхсва О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.Л.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

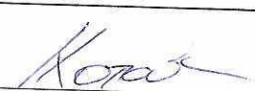
 М.И.Зуева
"08" ноября 2025 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"08" ноября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная геркулесовая с маслом геркулес, молоко сливочное, сахар, соль	200/10	242.40	18.00
Масло сливочное 1\20 масло сливочное	1/20	132.18	10.00
Сок 1\200 сок яблочный	200.00	0.00	16.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	3.00
Итого:			47.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 М.Л.Зуева
 " 08 " 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

" 08 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ПЦи из свежей капусты с картофелем говяжьей и сметаной №120-1994г. капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, специи, соль, сахарный песок	20/250/10	154.95	40.00
Котлеты натуральные из филе курицы 1/75 № 455-1994г. филе курицы, лук, морковь, растительное масло, специи, соль	1/75	172.85	43.00
Капуста св. тушеная 1\180 № 482 3 кол. - 1994г. капуста свежая, лук, морковь, растительное масло, сахар, специи, соль, уксус, лимонный сок, картофельный крахмал	180.00	149.33	16.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. яблоки, сахар, лимонный сок	200.00	113.60	10.00
Хлеб ржаной порционный мука ржаная	1/30	51.24	2.00
Итого:			111.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

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

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Щи из свежей капусты	1/250	12-00
Котлета из филе курицы панированная жареная	1/75	43-00
Капуста тушеная	1/180	16-00
Компот из яблок	1/200	10-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83-00

Заведующий столовой:



Котова С.И.О.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуева
«08» ноября 2025 г.

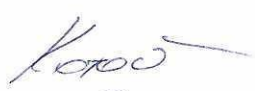
МЕНЮ
двухразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования
на 08 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каши геркулесовая молочная	200/10	17-00
Сок в ассортименте	1/200	16-00
Масло порционное	1/20	10-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Яблоко порционное	1/100	11-00
ОБЕД		
Щи из свежей капусты с говядиной	20/250	37-00
Котлета из филе курицы панированная жареная	1/75	43-00
Капуста тушеная	1/180	16-00
Компот из яблок	1/200	10-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166-00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:

 Котова С.И.

 Степаныхева О.В.

 Махраева И.А.