

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
"09" сентября 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 09 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной с растительным маслом огурцы свежие, помидоры, лук, масло растительное, соль	1/100	107.01	36.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. картофель, говядина блк, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зелень петрушка, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	159.53	63.00
Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г. картофель, кури, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зелень петрушка, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	206.90	46.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г рис, молоко, сахар, ванилин, масло сливочное	200/10	233.94	39.00
Бризоль из филе кури с сыром 1\75 № 455-1994г. филе кури, яйцо, масло растительное, лук, сыр ассорти, соль	1/75	246.23	71.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, яйцо, чеснок, лук, сахар, петрушка, масло растительное, майонез, соль	75/5	172.05	57.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кури, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77	77.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67	72.00
Плов со свиной № 403-1994г. говядина блк, рис, морковь, лук, масло растительное, специи, соль, лавровый лист	1/250	467.55	74.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г помидоры, лук, чеснок, масло растительное, лук, майонез растительное, сахар, соль	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, молоко сливочное, соль	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, молоко сливочное, соль	1/150	211.97	14.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, молоко, соль, масло сливочное, соль	1/150	224.43	21.00
Картофель "Дофине" 1\175 картофель, яйцо блк, сыр ассорти, масло растительное, чеснок, соль	1/175	368.01	47.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	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	1/200	61.92	6.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	79.84	12.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г.	200.00	78.56	28.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	389.38	19.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60	1/60	189.49	40.00
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100	1/100	300.78	23.00
Булочка с творогом 1/100	1/100	362.89	32.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"09" сентября 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

"09" сентября 2025 г

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

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И. Зуева
" 09 " сентября 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

" 09 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп из овощей с говядиной № 132-1994г. картофель, говядина, капуста свежая, лук, морковь, обжаренный картофель, масло растительное, соль, душистые травы	20/250	139.32	36.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица, морковь, картофель, душистые травы	100.00	241.77	56.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	180.00	247.93	8.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сладкие сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный ржаная мука	1/30	51.24	2.00
Итого:			107.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.Л. Зуева
«09» сентября 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 09 сентября 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 ржано-пшеничный порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:





Котова С.И.У.

Степанычева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зуева
«09» сентября 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 09 сентября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Омлет натуральный со сливочным маслом	105/5	41-00
Кофейный напиток	1/200	14-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Суп из овощей с говядиной	20/250	36-00
Цыпленок отварной	1/100	56-00
Макаронные изделия отварные	1/180	8-00
Компот из сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.