

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева
"09" октября 2025 г

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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из белокочанной капусты 1\100 № 2 2010 г. д. п. капуста белокочанная, морковь, лук, уксус, растительное масло, сахар, лимонно-лимонный сок	1/100	90.81	12.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п свекла, картофель, говядина, лук, морковь, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60	63.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п свекла, курица, картофель, лук, морковь, сметана, мажират татарский, сахар, лавровый лист	20/250/10	198.78	46.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе курицы, яйцо, лук, морковь, петрушка, укроп, масло растительное, майонез, соль, перец, сахар	75/5	172.05	57.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94	39.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. свинина, говядина, лук, яйцо, морковь, петрушка, укроп, масло растительное, майонез, соль, перец, сахар	75/5	197.25	71.00
Перец фаршированный мясом и рисом со сметаной 97\20 № 437-1994г. перцы сладкие, мясо, рис пропаренный, морковь, лук, сметана, соль, перец, сахар	97/20	148.89	120.00
Фарфале с филе кури и сыра 1\215 фарфале, филе курицы, сыр, лук, морковь, петрушка, укроп, масло растительное, майонез, соль, перец, сахар	215.00	505.70	145.00
Фасоль тушеная с грибами № 270, № 271 - 1994г. фасоль, грибы, лук, морковь, петрушка, укроп, масло растительное, майонез, соль, перец, сахар	1/142.5	84.77	46.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 курица, лук, морковь, петрушка, укроп, масло растительное, майонез, соль, перец, сахар	100/50	443.94	104.00
Рыба, запеченная в омлете (хек) 1/100 № 70 сб.2018 хек, яйцо, лук, морковь, петрушка, укроп, масло растительное, майонез, соль, перец, сахар	1/100	139.62	120.00
Свинина по-варшавски 1/84 свинина, лук, морковь, петрушка, укроп, масло растительное, майонез, соль, перец, сахар	1/84	288.33	75.00
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, яйца, сахар, повидло, масло растительное, майонез, соль, перец, сахар	150/30	497.11	96.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г томатный соус, лук, морковь, петрушка, укроп, масло растительное, майонез, соль, перец, сахар	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, вода, соль	1/150	247.59	14.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г.	1/150	211.97	15.00
Рис отварной № 465 - 1994г.	1/150	224.43	21.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г.	1/200	123.88	31.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00
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 яйцом 1/100	1/100	377.15	27.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.)	1/60	270.09	50.00
Булочка с творогом 1/100	1/100	362.89	33.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

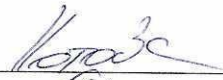
М.Л.Зусва
"09" октября 2025 г.

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

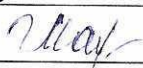
ЗАВТРАК Комплекс

"09" октября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, яйца, сахар, фрукты маршмелло, масло сливочное, сметана, сухари ванильное пюре, соль, ванилин	150/30	497.11 Белки - 20.66, Жиры - 18.88, Углеводы - 41.13	48.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Жиры - 0.11, Углеводы - 15.00	2.00
Итого:			50.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
" 09 " 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

" 09 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д/п свеколка, картофель, говядина ок., морковь, лук, сметана, масло растительное рафинированное, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60 Белки: 8.05, Жиры: 6.40, Углеводы: 15.00	37.00
Котлета рубленая из свишины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. говядина ок., картофель ок., хлеб пшеничный, лук репчатый, морковь, масло растительное рафинированное, соль	75/5	202.66 Белки: 10.96, Жиры: 11.16, Углеводы: 6.05	39.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло растительное рафинированное	1/200	123.88 Белки: 2.05, Жиры: 3.45, Углеводы: 10.00	15.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб ржаной порционный пшеница	1/30	51.24 Белки: 1.98, Жиры: 0.00, Углеводы: 10.00	2.00
Итого:			108.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

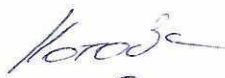
УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«09» 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 09 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Свекольник по-домашнему</i>	1/250	8-00
<i>Котлета рубленая из свинины и говядины</i>	1/75	43-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	15-00
<i>Сок</i>	1/200	15-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенанпычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«09» 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 09 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Пудинг из творога с повидлом	150/30	52-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему с говядиной	20/250/10	37-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	43-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:





Котова С.Ю.

Степаныхева О.В.

Махрачева И.А.