

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л.Зуева
"10" ноября 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 10 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 капуста свежая, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	124.76 Белки - 1.52; Жиры - 10.03; Углеводы - 6.99	20.00
Бутерброд с семгой и сливочным маслом 30/15/10 №11 - сб.1994 г филе семги, масло сливочное, масло растительное, мука, яйца, сахар, дрожжи, соль	20/20	69.96 Белки - 0.08; Жиры - 7.67; Углеводы - 0.11	96.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина бл., горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	190.50 Белки - 11.70; Жиры - 7.40; Углеводы - 19.27	56.00
Суп гороховый с курой № 138 - 1994г. картофель, курица, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	238.30 Белки - 13.35; Жиры - 1.70; Углеводы - 79.31	38.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль, мука, яйца, сахар, дрожжи	75/5	139.24 Белки - 12.11; Жиры - 11.06; Углеводы - 0.07	57.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. пшеница, молоко, масло сливочное, сахар, соль	200/10	222.68 Белки - 4.68; Жиры - 0.57; Углеводы - 41.11	45.00
Котлета рубленая из говядины запеченная со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. говядина бл., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло сливочное, масло растительное, соль	75.00	162.83 Белки - 11.29; Жиры - 9.36; Углеводы - 0.95	90.00
Плов со свинойной № 403-1994г. говядина бл., рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/250	467.55 Белки - 19.07; Жиры - 17.75; Углеводы - 87.36	74.00
Фарфале с филе кури и сыра 1\215 филе кури, макаронные изделия (фарфале), сыры, масло растительное, масло сливочное, соль, перец	215.00	571.13 Белки - 32.41; Жиры - 21.84; Углеводы - 43.19	145.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45; Жиры - 2.13; Углеводы - 3.28	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, молоко сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73; Жиры - 0.09; Углеводы - 29.36	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82; Жиры - 4.41; Углеводы - 37.08	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло растительное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84; Жиры - 5.41; Углеводы - 40.01	21.00
Картофельные дольки запеченные 1/100 дольки картофеля, в кляре, масло растительное, соль	1/100	27.00 Жиры - 3.00	67.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16 Белки - 0.06; Жиры - 0.01; Углеводы - 0.11	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	64.64 Белки - 1.00, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.16	4.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 чай, сахар, лимон, вода	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.26, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	36.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.92	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйца, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34 Белки - 8.72, Жиры - 7.64, Углеводы - 66.38	19.00
Ватрушка с повидлом 1/75 № 108 д.п. мука, повидло, яйца, сахар, масло сливочное, масло растительное, дрожжи, соль	1/75	247.83 Белки - 5.4, Жиры - 1.96, Углеводы - 47.58	15.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 мука, начинка "Веста шоколад", яйца, масло растительное, масло сливочное, сахар, соль, дрожжи, ванилин, ваниль	1/100	338.88 Белки - 6.64, Жиры - 9.80, Углеводы - 56.03	27.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994 капуста, яйца, мука, яйца, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51 Белки - 7.14, Жиры - 9.59, Углеводы - 35.66	18.00
Хачапури с сыром 1/75 сыр ассорти, мука, яйца, масло сливочное, сахар, соль, дрожжи, масло растительное	1/75	264.39 Белки - 13.99, Жиры - 12.96, Углеводы - 22.95	51.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Стенанпычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

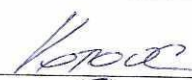
 Директор колледжа
 М.И.Зуева
 "10" ноября 2025 г.

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

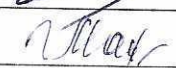
ЗАВТРАК Комплекс

"10" ноября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. Пшеница, молоко, масло сливочное, сахар, соль.	200/10	222.68	16.00
Сыр порционный 1\30 Сыр в вакуумной упаковке	30.00	103.38	17.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. Молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56	15.00
Хлеб пшеничный порционный Хлеб пшеничный	30.00	70.32	3.00
Итого:			51.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

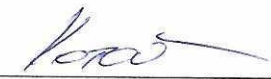
 М.И.Зуева
 " 10 " ноября 2025 г.

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

ОБЕД Комплекс

" 10 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, морковь, лук, маргарин, сливочное масло, петрушка, укроп, лавровый лист	20/250	190.50	35.00
Котлета рубленая из говядины запеченая со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. говядина, лук, морковь, картофель, сливочное масло, петрушка, укроп, лавровый лист	75.00	162.83	59.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло сливочное	180.00	247.93	7.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	64.64	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			105-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И.Зусва
«10» 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 10 ноября 2024 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп гороховый б/м	1/250	10-00
Котлета рубленая из говядины	1/75	58-00
Макаронные изделия отварные	1/180	9-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	4-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С. Ю.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зусва
«10» 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 10 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша пшеничная молочная	200/5	16-00
Кофейный напиток	1/200	16-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Сыр порционный	1/30	17-00
ОБЕД		
Суп гороховый с говядиной	20/250	40-00
Котлета рубленая из говядины	1/75	58-00
Макаронные изделия отварные	1/180	9-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	4-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.