

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
"11" сентября 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 11 " сентября 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, соевый/лимонный кислота	1/100	124.76	19.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п свекла, картофель, говядина, лук, морковь, лук, 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, масло растительное, сахар, лавровый лист	20/250/10	198.78	46.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоко, пшеница, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	1/200	203.76	36.00
Котлета рубленая из говядины запеченная со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. говядина, лук, яйцо, пшеничная мука, картофель, морковь, лук, сливочное масло, соль	75.00	162.83	90.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе курицы, яйцо, пшеничная мука, картофель, морковь, лук, сливочное масло, соль	75/5	172.05	57.00
Свинина по-варшавски 1/84 карбонат, лук, лук-порей, мука, масло растительное, соль	1/84	288.33	75.00
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, яйцо, сахар, мука, манная крупа, масло сливочное, сметана, ванилин, соль, лимонная кислота	150/30	497.11	98.00
Шницель из капусты со сметаной 1/150 № 229 - сб.1994 г капуста свежая, сметана, сахар панировочный, масло растительное, мука, яйцо, соль	1/150	193.46	31.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г макарон, мука, томат, масло растительное, лук, масло сливочное, сахар, соль	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, молоко, сахар/соль/ванилин	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, масло сливочное, соль	1/150	211.97	14.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	21.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60	35.00
Рататуй 1\150 ТТК печеный картофель, лук, перец, помидоры, капуста, масло растительное, соль, чеснок	1/150	130.78	113.00
НАПИТКИ			

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 чай, лимон, сахар	1/200	61.92	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	37.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, мак, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	389.38	19.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 мука, говядина (ф), приправы (ф), яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль	1/60	189.49	40.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 мука, начинка "Веста шоколад", яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	338.88	27.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51	18.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) фарш куриный, мука, сыр (американский), картошка, масло растительное, яйцо, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/60	270.09	50.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100 мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сахарная пудра, соль, ванилин	1/100	375.60	28.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"11" сентября 2025 г.

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

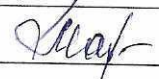
ЗАВТРАК Комплекс

"11" сентября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, яйца, сахар, фруктовый наполнитель, масло сливочное, сметана, ванилин	150/30	497.11	48.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар, вода	1/200	60.80	2.00
Итого:			50-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

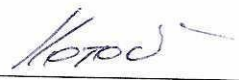
 М.И. Зуева
 " 11 " сентября 2025 г.

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

ОБЕД Комплекс

" 11 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д/п свекла, картофель, говядина б.к., морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60 Белки - 8.08, Жиры - 6.60 Углеводы - 15.00г	37.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. говядина б.к., картофель б.к., лук, свиное шпик, сухари панировочные, масло растительное, молоко сливочное, соль	75/5	202.66 Белки - 10.96, Жиры - 14.00 Углеводы - 20.97г	39.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.48, Жиры - 8.70 Углеводы - 27.96г	15.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.40 Углеводы - 10.00г	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
«11» 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 11 сентября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему	1/250	8-00
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:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.Л. Зуева
«11» 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 11 сентября 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:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.