

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
"12" ноября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 12 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Сэндвич с ветчиной хлеб пшеничный, ветчина, сыр, майонез, помидоры, лук, соль, перец	1/124	300.39	89.00
Салат "Коктейль с ветчиной" 1\100 картофель, ветчина, майонез, огурцы, лук, соль, перец	1/100	264.66	74.00
Сельдь под шубой 1/110 картофель, сельдь, морковь, лук, майонез, яйца, соль, перец	1/110	237.13	35.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 реп.129/3 1994г. картофель, говядина, лук, огурцы, морковь, сметана, уксус, соль, перец, петрушка, укроп, зеленый лук	20/250/10	185.75	71.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, курица, морковь, лук, сметана, уксус, соль, перец, петрушка, укроп, зеленый лук	20/250/10	240.52	57.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Сосиска отварная 1/55 сосиски	1/55	143.38	31.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 – 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, яйцо, лук, соль, перец, майонез	75/5	172.05	57.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г рис, молоко, сахар, масло сливочное, соль	200/10	233.94	39.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 филе горбуши, сыр, помидоры, лук, соль, перец, майонез	1/80	295.13	135.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. фарш свиной, фарш говяжий, хлеб пшеничный, сухари панировочные, яйцо, лук, соль, перец, майонез	75/5	197.25	71.00
Плов со свиной № 403-1994г. говядина, рис, морковь, лук, майонез, уксус, соль, перец, петрушка, укроп, зеленый лук	1/250	467.55	74.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 курица, майонез, помидоры, лук, соль, перец, майонез, уксус	100/50	443.94	104.00
Фарфале с говядиной и сыром 1/200 картофель, макароны, говядина, сыр, лук, соль, перец, майонез	200.00	320.08	109.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, лук, майонез, помидоры, уксус, майонез, соль, перец	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 – 2010г. гречка, молоко, сахар, соль	1/150	247.59	14.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия отварные, соль	1/150	211.97	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис отварной, макароны, соль	1/150	224.43	21.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, макароны, соль	1/200	177.60	32.00
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	30.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
Сосиска запеченная в тесте 55\50 № 701-1994г.	50/50	336.66	40.00
Пицца ново-ярославская 1/110	1/110	525.45	48.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687, /24-с61994	1/100	257.51	18.00
Булочка с повидлом 1/100	100.00	394.32	27.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.	1/100	375.58	36.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

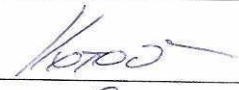
 М.И.Зуева
"12" ноября 2025 г.

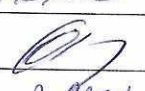
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

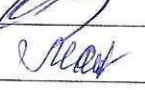
ЗАВТРАК Комплекс

"12" ноября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г	200/10	233.94	22.00
молочный порошок, масло сливочное высшего сорта Белок - 3.18, Жир - 2.70, Углеводы - 3.9%			
Яйцо вареное	1/40	62.84	15.00
яйцо Белок - 2.48, Жир - 3.60, Углеводы - 0.2%			
Какао с молоком № 642-1994г, 3 кол.	1/200	90.76	10.00
молочный порошок Белок - 0.98, Жир - 0.60, Углеводы - 20.3%			
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	3.00
хлеб пшеничный Белок - 2.28, Жир - 0.24, Углеводы - 13.7%			
Итого:			50.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

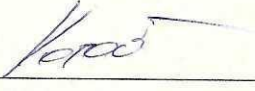
М.И.Зуева
" 12 " ноября 2025 г.

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

ОБЕД Комплекс

" 12 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говяжьей рец.129/3 1994г. картофель, говядина рек., огурцы соленные, морковь, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250	165.35 Белки - 8.10, Жиры - 7.25, Углеводы - 16.92	38.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.г. сб 2017 г. филе кури, мушкет, хлеб пшеничный, сахар натуральный, масло рапсовое, соль	100.00	169.14 Белки - 17.84, Жиры - 7.06, Углеводы - 8.86	53.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	180.00	269.32 Белки - 4.61, Жиры - 6.82, Углеводы - 48.06	16.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	2.00
Итого:			111.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.