

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"13" сентября 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 13 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из белокочанной капусты 1\100 № 2 2010 г. д. п. капуста свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	90.81	12.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина блк, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	154.95	64.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. капуста свежая, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	202.45	47.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05	57.00
Плов со свиной № 403-1994г. свинина блк, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/250	467.55	74.00
Котлеты из филе кури панированные жареные 1/75 № 455-1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, лук, соль, перец, черная молотый	1/75	172.97	60.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 с6 2021 г филе горбуши филе, масло растительное, маргарин, мука, соль	80.00	225.58	140.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. пшено, масло сливочное, соль	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97	14.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	21.00
Капуста тушеная № 482 3 кол. - 1994г. капуста белокочанная, морковь, лук, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	1/150	124.62	21.00
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
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 чай, сахар, лимон, чай	1/200	61.92	6.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. яблоки, сахар, лимонная кислота	200.00	113.60	18.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.93, Жиры - 0.30, Углеводы - 10.02	4.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100 мука, сгущенка вареная, яйца, масло растительное, мал. кисл. бигос, сахар, дрожжи, соль, ванилин, сода, корица	1/100	375.60 Белки - 7.06, Жиры - 17.44, Углеводы - 58.83	28.00
Булочка домашняя 1/100 № 109 с6 1986 г мука, масло растительное, сахар, яйца, дрожжи, соль	1/100	420.69 Белки - 7.76, Жиры - 15.93, Углеводы - 61.57	11.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

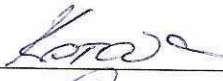
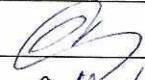
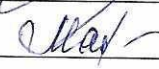
 М.Л.Зусва
 "13" сентября 2025 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"13" сентября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная геркулесовая с маслом молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль	200/10	242.40 Белки - 5.5 г, Жиры - 10.00, Углеводы - 32.5 г	18.00
Масло сливочное 1\20 масло сливочное	1/20	132.18 Белки - 0.16, Жиры - 14.50, Углеводы - 0.26	10.00
Сок 1\200	200.00	0.00	16.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.75, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	3.00
Итого:			47-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.
 Заведующая производством  Степанычева О.В.
 Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л. Зуева
 " 13 " 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

" 13 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	154.95	40.00
Котлеты натуральные из филе кури 1/75 № 455-1994г. филе кури, масло растительное, сухари панировочные, яйцо, соль	1/75	172.85	43.00
Капуста св. тушеная 1\180 № 482 3 кол. - 1994г. капуста свежая, лук, масло растительное, сахар, томат, морковь, соль, мука пшеничная высшего, лавровый лист	180.00	149.33	16.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. яблоки, сахар, лимонная кислота	200.00	113.60	10.00
Хлеб ржаной порционный сдоба, дрожжи	1/30	51.24	2.00

Итого:

111-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«13» 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 13 сентября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты</i>	1/250	12-00
<i>Котлета из филе курицы панированная жареная</i>	1/75	43-00
<i>Капуста тушеная</i>	1/180	16-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	10-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:

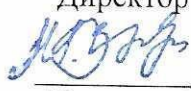


Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.И. Зуева
«13» 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 13 сентября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша геркулесовая молочная	200/10	17-00
Сок в ассортименте	1/200	16-00
Масло порционное	1/20	10-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Яблоко порционное	1/100	11-00
ОБЕД		
Щи из свежей капусты с говядиной	20/250	37-00
Котлета из филе курицы панированная жареная	1/75	43-00
Капуста тушеная	1/180	16-00
Компот из яблок	1/200	10-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.