

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
"14" ноября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 14 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из дайкона со св. огурцом и растительным маслом дайкон, огурцы свежие, масло растительное, соль	1/100	103.64 Белки - 0.65, Жиры - 10.38, Углеводы - 2.03	50.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с макаронами изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, говядина бл., лук, морковь, капуста, макароны, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157.70 Белки - 8.60, Жиры - 4.80, Углеводы - 20.03	56.00
Суп картофельный с макаронами изделиями и курой № 13 д\п картофель, кура, лук, макароны изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	204.88 Белки - 10.13, Жиры - 9.35, Углеводы - 20.00	39.00
Солянка домашняя с говядиной и сметаной № 204- сб1997г. картофель, лук, огурцы свежие, говядина бл., колбаса п/к серого сала, помидоры, фасины б/к, сметана, масло растительное, морковь, соль, лавровый лист	280.00	141.60 Белки - 4.95, Жиры - 9.30, Углеводы - 9.16	63.00
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 Белки - 12.18, Жиры - 10.15, Углеводы - 6.05	57.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. говядина бл., свинина бл., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	197.25 Белки - 11.38, Жиры - 13.72, Углеводы - 1.49	71.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина бл., лук, морковь, капуста, масло растительное, соль	50/15	220.03 Белки - 11.05, Жиры - 17.47, Углеводы - 1.60	86.00
Зразы рыбные рубленые 1\100 № 75 сб 2017 филе трески, филе минтая, лук, капуста, морковь, масло растительное, яйцо, сухари панировочные, филе трески, соль	1/100	205.54 Белки - 9.44, Жиры - 14.40, Углеводы - 9.41	146.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, лук, капуста, масло сливочное, уксус, томатная паста, соль, перец	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 0.77, Углеводы - 1.5	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.75, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.41	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.03	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, морковь, капуста, лук, соль	1/150	224.43 Белки - 3.64, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	21.00
Картофель "Дофине" 1\175 картофель, морковь, лук, капуста, капуста, масло сливочное, соль, лавровый лист	1/175	368.01 Белки - 8.16, Жиры - 14.71, Углеводы - 40.05	48.00
Перловая отварная перловая, морковь, капуста, лук, соль	150.00	187.33 Белки - 4.56, Жиры - 4.33, Углеводы - 30.59	11.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	3.00

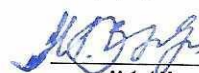
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	4.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	36.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100	1/100	338.88	27.00
Булочка с повидлом 1/100	100.00	394.32	27.00
Пирожок с зеленым луком и яйцом 1/60	1/60	149.32	22.00
Пирожок с картофелем и грибами 1/100	1/100	238.65	41.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степаныхцева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л.Зусва
"14" ноября 2025 г.

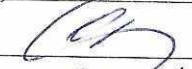
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

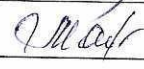
ЗАВТРАК Комплекс

"14" ноября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г перловая, сол.	1/180	188.87	3.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина б.к., лук, томат, со.п., масло растительное	50/15	220.03	49.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	2.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	3.00
Итого:			57-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зусва
 " 14 " 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

" 14 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д/ш картофель, говядина б/к, лук, макаронные изделия, морковь, Масло растительное, соль, перец черный, уксус	20/250	157.70	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе курицы, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, помидоры, специи	1/300	492.78	72.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 чай, сахар, лимон	1/200	61.92	3.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00

Итого:

109-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.И. Зуева
«14» 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 14 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с макаронными изделиями</i>	1/250	6-00
<i>Плов с филе курицы</i>	1/300	72-00
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	1/200	3-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенапычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуева
«14» 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 14 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша перловая рассыпчатая	1/180	3-00
Поджарка из свинины	1/75	49-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Суп картофельный с макар. изделиями и говядиной	20/250	32-00
Плов с филе курицы	1/300	72-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	3-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой :



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.