

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
"16" октября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 16 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из дайкона со св. огурцом и растительным маслом дайкон, св. огурец свежий, масло рап. растительное, соль	1/100	103.64 Белки - 0.85, Жиры - 10.00, Углеводы - 2.38	50.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, фрикадельки, лук, морковь, яйца, майонез растительный, масло растительное, соль	15/250	146.68 Белки - 6.32, Жиры - 4.58, Углеводы - 20.00	42.00
Солянка домашняя с говядиной и сосисками № 204- сб1997г. картофель, лук, огурцы соленые, говядина ф/к, сосиски ф/к, морковь, майонез растительный, томат, соль, лавровый лист	280.00	126.48 Белки - 4.50, Жиры - 8.07, Углеводы - 8.95	71.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоко, пшено, рис пропаренный, мак, ванилин, сахар, соль	1/200	203.76 Белки - 3.50, Жиры - 6.00, Углеводы - 34.76	36.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, карто. отваренный, лук, морковь, майонез растительный, майонез, масло растительное, соль	75/5	172.05 Белки - 13.12, Жиры - 30.11, Углеводы - 4.74	57.00
Печень жареная с луком 75/20 № 386,489-1994г. печень говяжья, лук, масло растительное, мука, соль	75/20	293.67 Белки - 20.23, Жиры - 17.07, Углеводы - 14.32	86.00
Филе хека в яйце 1\50 № 69 д\п филе хека, яйцо, майонез растительный, мука, соль	1/50	158.88 Белки - 8.80, Жиры - 10.14, Углеводы - 0.06	60.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г красный перец, майонез растительный, лук, майонез растительный, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.00, Жиры - 2.33, Углеводы - 1.55	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.27, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.50	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, соль	1/150	211.97 Белки - 5.85, Жиры - 1.00, Углеводы - 39.00	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, майонез растительный, соль	1/150	224.43 Белки - 3.12, Жиры - 0.00, Углеводы - 40.00	21.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16 Белки - 0.00, Жиры - 0.00, Углеводы - 0.04	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80 Белки - 0.20, Жиры - 0.00, Углеводы - 14.00	4.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 чай, лимон, сахар	1/200	61.92 Белки - 0.20, Жиры - 0.00, Углеводы - 14.32	6.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	12.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
Булочка с творогом 1/100	1/100	362.89	33.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60	1/60	189.49	40.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994	1/100	257.51	18.00

Заведующий столовой

Котова

Котова С.Ю.

Заведующая производством:

Стенан

Стенаныхева О.В.

Бухгалтер:

Мах

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "16" октября 2025 г.

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

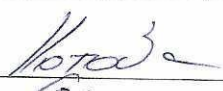
ЗАВТРАК Комплекс

"16" октября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 г	1/250	94.08	20.00
Бобовые, макаронные изделия, молоко с сахаром, сливочное масло Белки - 2.23 Жиры - 2.07, Уг.hydrate - 16.65			
Ветчина порционная 1/30 ветчина	1/30	37.86	22.00
 Белки - 5.28 Жиры - 1.88			
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	3.00
 Белки - 2.28 Жиры - 0.24, Уг.hydrate - 14.76			
Сок 1\200	200.00	0.00	17.00

62-00

Итого:

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
" 16 " октября 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

" 16 " октября 2025 г.

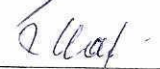
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д/п картофель, говядина, лук, морковь, яйцо, макароны, растительное масло, соль, перец	15/250	146.68 Белки - 6.32, Жиры - 1.75, Углеводы - 20.03	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, говядина, лук, макароны, морковь, помидор, морковь, соль, перец	1/300	395.19 Белки - 18.27, Жиры - 19.75, Углеводы - 85.84	50.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сухофрукты, сахар, вода	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	5.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.06, Углеводы - 10.02	2.00

Итого:

83-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.И.Зусва
«16» октября 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 16 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с яйцом и фрикадельками</i>	15/250	25-00
<i>Жаркое по-домашнему</i>	1/300	50-00
<i>Компот из смеси сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махраева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.И.Зуева
«16» октября 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 16 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Суп молочный с макаронными изделиями	1/250	22-00
Ветчина порционная	1/30	22-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Сок	1/200	17-00
Кондитерское изделие	шт.	18-00
ОБЕД		
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками	15/250	25-00
Жаркое по-домашнему	1/300	50-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.О.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.