

 М.И.Зуева
"17" октября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Винегрет овощной 1/100 № 60 - 1994г. капусты «белочная», картофеля, морк., лука до растительного масла, уксуса, соли.	100.00	175.85	22.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с макаронами изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, говядина, лук, лук, макароны изделия, морковь, масло растительное, соль, приправы души.	20/250	157.70	56.00
Суп картофельный с макаронами изделиями и курой № 13 д\п картофель, курица, лук, макароны изделия, морковь, масло растительное, соль, приправы души.	20/250	204.88	39.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе куры со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе курицы, картошка сырая, яйцо вареное желток, масло сливочное, лук репчатый, перец горошком, чеснок.	75/5	172.05	57.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 филе горбуши, картофель, морковь, помидоры, сыр адыгейский, баклажаны, лук репчатый, мука пшеница.	1/80	226.19	135.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина (мясо), лук, капуста, шницель растительное.	50/15	220.03	86.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе курицы, рис длиннозернистый, лук, морковь, фасоль консервированная, специи, томатный соус, майонез салат.	1/300	492.78	103.00
Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 сб 1994 г печень говяжья свежая, масло растительное, сметана, яйца, соль.	50/50	184.68	63.00
Зразы рубленные 1/70 № 418 сб 1994 г фарш свиной, фарш рыбный, фарш куриный, фарш говяжий, лук репчатый, капуста квашенная, жареное сало, петрушка мелко порубленная, зелень петрушки, соль.	1/70	142.72	53.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г кетчуп, майонез, кетчип, горчица, уксус, сахар, перец черный молотый, чеснок.	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча вымачивается в воде.	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, вода для варки, соль.	1/150	211.97	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, вода для варки, соль.	1/150	224.43	21.00
Каша перловая жареная с луком и грибами 1/150 таб.4 сб 1994 г перловая каша, грибы шампиньоны, лук, масло растительное, соль.	1/150	192.34	27.00
Рatatуй 1\150 ТТК баклажаны, кабачок, болгарский перец, морковь, лук, чеснок, оливковое масло, базилик, соль, специи.	1/150	130.78	113.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	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
Пирожок с картофелем и свинойной 1/100 № 685,687,722- с6 1994 г.	1/100	251.99	27.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.	1/100	375.58	36.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева

"17" 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

"17" октября 2025 г

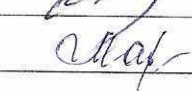
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г перлов. каш.	1/180	188.87 Белки - 5.58, Жиры - 0.67, Углеводы - 40.11	3.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина б.к., лук, морковь, соев. мар. жир раст. 2% масла	50/15	220.03 Белки - 21.06, Жиры - 13.49, Углеводы - 4.01	49.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	2.00
Хлеб пшеничный порционный пшеничная мука	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.71, Углеводы - 13.56	3.00

Итого:

57-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
" 17 " 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

" 17 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д/п картофель, говядина 0,5, лук, макаронные изделия, морковь, майонез, растительное масло, специи	20/250	157.70	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе курицы, рис, морковь, лук, масло растительное, специи, майонез, соль	1/300	492.78	72.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, чай	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
«17» 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 17 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/250	6-00
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:		83-00

Заведующий столовой:



Котова С.И.У.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И. Зуева

«17» 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 17 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каши 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.