

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

М.И.Зуева
 "18" сентября 2025 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 18 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свеклы с сыром и растительным маслом свекла, масло растительное, сыр в ассортименте, соль	1/100	216.49	30.00
Белки - 5.01, Жиры - 13.03, Углеводы - 6.25			
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина б\к, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	146.68	42.00
Белки - 6.32, Жиры - 4.58, Углеводы - 20.05			
Солянка домашняя с говядиной № 204- с61997г. картофель, лук, огурцы соленые, говядина б\к, колбаса п\к, соевые бобы, лимон, майонез, масло сливочное, томат, соль, лавровый лист	280.00	184.10	61.00
Белки - 4.95, Жиры - 14.20, Углеводы - 9.13			
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04	34.00
Белки - 6.08, Жиры - 2.05, Углеводы - 5.92			
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, лавровый лист, соль	1/300	395.19	91.00
Белки - 18.27, Жиры - 19.75, Углеводы - 23.63			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сахар пшеничный, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05	57.00
Белки - 13.15, Жиры - 10.13, Углеводы - 6.00			
Печень жареная с луком 75/20 № 386,489-1994г. печень говяжья, лук, масло растительное, мука, соль	75/20	293.67	86.00
Белки - 20.29, Жиры - 17.07, Углеводы - 14.11			
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 с6 2021 г филе горбуши м\р, масло растительное, масло сливочное, мука, соль	80.00	225.58	140.00
Белки - 18.77, Жиры - 14.92, Углеводы - 3.55			
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
Белки - 0.45, Жиры - 2.10, Углеводы - 3.37			
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59	14.00
Белки - 8.73, Жиры - 6.00, Углеводы - 24.46			
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронид, соль сливочная, соль	1/150	211.97	15.00
Белки - 5.87, Жиры - 1.19, Углеводы - 3.00			
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	21.00
Белки - 3.54, Жиры - 5.40, Углеводы - 40.15			
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00
Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21			
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	4.00
Белки - 0.20, Углеводы - 15.00			
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, чай	1/200	61.92	6.00
Белки - 0.26, Углеводы - 15.27			
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	12.00
Углеводы - 19.96			

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зусва
"18" 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

"18" сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 с6 2010 г молоко, макаронные изделия, масло сливочное, сахар, соль Белки - 2,73, Жиры - 2,07, Углеводы - 40,63	1/250	94.08	20.00
Ветчина порционная 1/30 ветчина Белки - 5,25, Жиры - 4,86	1/30	37.86	22.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный Белки - 2,28, Жиры - 0,24, Углеводы - 44,76	30.00	70.32	3.00
Сок 1\200	200.00	0.00	17.00
Итого:			62-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуева
 " 18 " 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

" 18 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\ш картофель, говядина, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, приправы	15/250	146.68	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина, лук, масло растительное, томат, приправы, соль	1/300	395.19	50.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00

Итого:

83-00

Заведующий столовой _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____  Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зуева
«18» 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 18 сентября 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:



Махрачева И.Л.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.И. Зуева
«18» 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 18 сентября 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.У.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрacheва И.А.