

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

М.Л.Зуева

"18" ноября 2025 г

МЕНЮ

дополнительного питания

для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 18 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1\100 капуста свежая, морковь, лук, огурцы соевые, перец, помидоры, майонез, соль	1/100	211.07	26.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп - лапша домашняя с курой № 151 - 1994г. картофель, макароны, морковь, лук, масло растительное, соль, куриный бульон	20/250	207.73	33.00
Борщ из св. капусты с курой, картофелем и сметаной № 110-1994г. свекла, капуста, картофель, морковь, лук, помидоры, сметана, масло растительное, соль, куриный бульон	20/250/10	213.53	53.00
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10 свекла, капуста, картофель, морковь, лук, помидоры, сметана, масло растительное, соль, говяжий бульон	20/250/10	163.43	64.00
Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, сметана, говяжий бульон, соль	20/250/10	159.53	63.00
Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г. картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, сметана, куриный бульон, соль	20/250/10	206.90	46.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, лук, морковь, картофель, майонез растительное, масло растительное, соль	75/5	172.05	57.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. пшеница, молоко, сахар, соль	200/10	86.04	34.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица, соль, перец, лук, морковь, картофель	100.00	241.77	77.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйца, молоко, сахар, соль, масло сливочное	105.00	203.67	39.00
Печень жареная с луком 75/20 № 386,489-1994г. печень говяжья, лук, масло растительное, соль	75/20	293.67	86.00
Рыба тушеная с овощами (горбуша) № 309 - 1994г. 50\50 д.п. рыба, морковь, лук, картофель, помидоры, сметана, масло растительное, соль	50/50	155.74	109.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 курица, лук, морковь, картофель, помидоры, сметана, соль	100/50	443.94	104.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г кетчуп, томатная паста, сахар, соль, перец	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, вода, соль	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, вода, соль	1/150	211.97	13.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рис отварной № 465 - 1994г.	1/150	224.43	21.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г.	1/200	177.60	32.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00
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
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	79.84	12.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100	1/100	300.78	23.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.)	1/60	270.09	50.00
Булочка с творогом 1/100	1/100	362.89	33.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.	1/100	375.58	36.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степаныхчева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зусева
"18" ноября 2025 г.

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

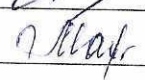
ЗАВТРАК Комплекс

"18" ноября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйцо - 1мд.60, масло сливочное - 1мд.40, молоко - 1мд.20, сахар - 1мд.20, соль - 1мд.10	105.00	203.67	41.00
Кофейный напиток на молоке I\200 № 98 - 2010г. молоко - 1мд.20, кофе - 1мд.10, сахар - 1мд.20, соль - 1мд.10	200.00	78.56	14.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Итого:			59-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зусева
 " 18 " 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

" 18 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп из овощей с говядиной № 132-1994г. суп из овощей с говядиной, картофель, морковь, лук, петрушка, укроп, соль, перец	20/250	139.32	36.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. цыпленок, морковь, картофель, лук, петрушка, укроп, соль, перец	100.00	241.77	56.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, морковь, лук, петрушка, укроп, соль, перец	180.00	247.93	8.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сухофрукты, сахар, вода	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			107-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаныхева О.В.

Бухгалтер:  Махрарева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«18» 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 18 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп из овощей	1/250	12-00
Цыпленок отварной	1/100	56-00
Макаронные изделия отварные	1/180	8-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.У.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

_____ М.И. Зусва
«18» 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 18 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Омлет натуральный со сливочным маслом</i>	105/5	41-00
<i>Кофейный напиток</i>	1/200	14-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
ОБЕД		
<i>Суп из овощей с говядиной</i>	20/250	36-00
<i>Цыпленок отварной</i>	1/100	56-00
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	8-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	5-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:

Котова

Котова С.Ю.

Заведующий производством:

Степаньчева

Степаньчева О.В.

Бухгалтер:

Махрачева

Махрачева И.Л.