

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа
М.Л.Зусва
 "19" ноября 2025 г

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 19 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из белокочанной капусты 1\100 № 2 2010 г. д. п. <i>капуста белокочанная, морковь, лук, петрушка свежая, болгарский перец, соевый соус, лимонная кислота</i>	1/100	90.81	12.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп - харчо с говядиной 20\250 № 154-1994г. <i>говядина, рис, лук, морковь, картофель, томатная паста, специи, масло сливочное</i>	20/250	205.08	56.00
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. <i>картофель, говядина, рис, морковь, лук, петрушка свежая, картофельная мука, специи, масло сливочное</i>	20/250	144.13	56.00
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. <i>картофель, курица, рис, морковь, лук, петрушка свежая, картофельная мука, специи, масло сливочное</i>	20/250	191.63	39.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <i>филе курицы, картофельная мука, лук, морковь, петрушка свежая, специи, масло сливочное</i>	75/5	172.05	57.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г <i>рис, молоко, сахар, масло сливочное, ванилин</i>	200/10	233.94	39.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. <i>филе горбуши, филе хека, лук, хлеб пшеничный, специи, масло сливочное, яйцо</i>	1/100	184.10	108.00
Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 сб 1994 г <i>печень говяжья, картофельная мука, лук, морковь, петрушка свежая, специи, масло сливочное</i>	50/50	184.68	63.00
Шашлык из филе кури с луком 80/10 <i>филе курицы, лук, маринад, масло растительное, специи, соус соевый</i>	1/80	268.19	87.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <i>морковь, лук, томатная паста, специи, масло сливочное, сахар</i>	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <i>гречка, молоко, сахар, масло сливочное, ванилин</i>	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <i>макаронные изделия, соль</i>	1/150	211.97	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <i>рис, вода, соль</i>	1/150	224.43	21.00
Рагу овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г. <i>картофель, морковь, лук, капуста, петрушка свежая, специи, масло сливочное, соус</i>	1/150	134.52	21.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный <i>лимон</i>	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <i>чай, сахар</i>	1/200	60.80	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимонный сок	1/200	61.92	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	36.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34	10.00
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г. мука, творог, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/75	240.87	24.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15	27.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100 мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сода, ванилин	1/100	375.60	27.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степаньчсва О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

М.Л.Зусва

"19" 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

"19" ноября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сахар рафинированный, масло растительное, майонез, специи, соль	75/5	172.05 Белки - 13.18, Жиры - 10.17, Углеводы - 0.98	34.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макаронные изделия, вода, соль	180.00	247.93 Белки - 6.77, Жиры - 5.86, Углеводы - 43.85	7.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. шоколад, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98, Жиры - 0.60, Углеводы - 0.56	9.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 13.5	4.00
Итого:			54.00

Заведующий столовой Котова Котова С.Ю.

Заведующая производством Степанычева Степанычева О.В.

Бухгалтер: Махрачева Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
" 19 " 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

" 19 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. картофель, говядина, рис, морковь, лук, петрушка, сельдерей, чеснок, специи	20/250	144.13	36.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. рыба, морковь, лук, специи	1/100	184.10	57.00
Рагу овощное № 83-2010г. д.л. 1\180 картофель, капуста, морковь, лук, сельдерей, чеснок, специи	180.00	201.22	15.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			112.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.А. Зуева
«19» 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 19 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с крупой	1/250	7-00
Биточек рыбный	1/100	57-00
Рагу из овощей	1/180	15-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржано-пшеничный порционный	1/30	2-00
Итого:		83-00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:

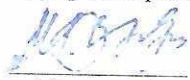




Котова С.И.

Степанчикова О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«19» 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 19 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Котлета рубленая из филе курицы	1/75	34-00
Макаронные изделия отварные	1/180	7-00
Какао с молоком	1/200	9-00
Хлеб твеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Суп картофельный с крупой и говядиной	20/250	36-00
Биточек рыбный	1/100	57-00
Рагу овощное	1/180	15-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166-00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрacheва И.А.