

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
М.Л.Зуева
"20" сентября 2025 г.

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 20 " 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 Белки - 5.01, Жиры - 13.65, Углеводы - 6.25	30.00
Салат овощной "На здоровье" с пекинской капустой 1/100 салат, масло растительное, огурцы свежие, перец, помидоры, сахар, соль	1/100	205.52 Белки - 1.06, Жиры - 10.12, Углеводы - 5.05	38.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, приправы д\т	20/250/10	154.95 Белки - 8.18, Жиры - 9.08, Углеводы - 19.25	63.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. капуста свежая, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, приправы д\т	20/250/10	202.45 Белки - 9.65, Жиры - 13.65, Углеводы - 10.25	46.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05 Белки - 13.18, Жиры - 10.12, Углеводы - 6.95	57.00
Гуляш из индейки 1/75 масло растительное, сметана, лук, морковь, соль, филе индейки	1/75	56.97 Белки - 6.70, Жиры - 6.00, Углеводы - 0.55	102.00
Свинина по-варшавски 1/84 карбонат б\к, лук, яйцо, мука, масло растительное, соль	1/84	288.33 Белки - 16.79, Жиры - 20.87, Углеводы - 8.32	75.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 сб 2021 г филе горбуши филе, масло растительное, мука пшеничная, мука, соль	80.00	225.58 Белки - 19.25, Жиры - 14.97, Углеводы - 1.50	140.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. лук, говядина б\к, свинина б\к, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, морковь, соль, сахар	100/100	314.72 Белки - 14.12, Жиры - 20.18, Углеводы - 18.30	80.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, перец красный, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.25	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.18, Жиры - 6.00, Углеводы - 39.45	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, соль	1/150	211.97 Белки - 5.62, Жиры - 3.49, Углеводы - 37.03	15.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.01	21.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.48, Жиры - 5.70, Углеводы - 27.96	35.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.13, Углеводы - 0.21	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	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	1/200	61.92	6.00
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
Булочка с вареной сгущенкой 1/100	1/100	375.60	27.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

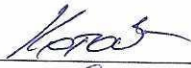
 М.Л.Зусва
 "20" сентября 2025 г.

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

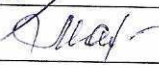
ЗАВТРАК Комплекс

"20" сентября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. Манная крупа, манная каша, сливочное масло, сахар, соль	200/10	225.67	13.00
Масло сливочное 1\20 Сливочное масло	1/20	132.18	10.00
Сыр порционный 1\30 Сыр и ассорти сыры	30.00	103.38	21.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 Сахар, лимон, чай	1/200	61.92	4.00
Хлеб пшеничный порционный Хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Итого:			52-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

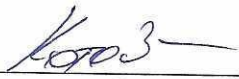
М.И. Зуева
" 20 " сентября 2025 г.

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

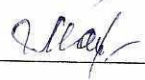
ОБЕД Комплекс

" 20 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина б\ж, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	154.95	39.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. лук, говядина б\ж, свинина б\ж, масло растительное, морковь, мука, рис, пропаренный, вода, соль, перец, соевый соус, чеснок	100/100	314.72	53.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60	15.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. смесь сухофруктов, лимонный сок/лимон	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный ржаная мука	1/30	51.24	2.00
Итого:			114-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.И. Зуева
«20» 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 20 сентября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Щи из свежей капусты с картофелем	1/250	8-00
Тефтели из свинины и говядины	100/100	53-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Компот из сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.ИО.

Заведующий производством:



Стенаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л. Зусва
«20» 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 20 сентября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каши манная молочная	1/200	13-00
Сыр порционный	1/30	21-00
Масло сливочное порционное	1/20	10-00
Чай с сахаром и лимоном	200/7	4-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Щи из свежей капусты с говядиной	20/250	39-00
Тефтели из свинины и говядины	100/100	53-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Компот из сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:



Котова С.Ю.



Степаныхева О.В.



Махраева И.А.