

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
"20" ноября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 20 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Грузинский" 1/100 огурцы, морковь, капуста, лук, раст. масло, соль, перец	1/100	194.43	23.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п свекла, картофель, морковь, лук, сметана, майонез, соль, перец	20/250/10	151.60	63.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п свекла, картофель, лук, морковь, сметана, майонез, соль, перец	20/250/10	198.78	46.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, яйцо, лук, морковь, сахар, перец, соль, масло	75/5	172.05	57.00
Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. пшено, молоко, масло, сахар, соль	200/10	222.68	45.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. свинина, говядина, лук, морковь, яйцо, соль, перец, масло	75/5	197.25	71.00
Плов со свининой № 403-1994г. свинина, рис, морковь, лук, чеснок, специи, масло	1/250	467.55	74.00
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, яйца, сахар, соль, ванилин	150/30	497.11	96.00
Пудинг из творога со сметаной 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, сметана, яйца, сахар, соль, ванилин	150/30	479.70	104.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г кетчуп, томат, лук, чеснок, специи, масло	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, молоко, сахар, соль	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, вода	1/150	211.97	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, вода, соль	1/150	224.43	21.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, сахар, соль	1/200	177.60	32.00
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
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60	1/60	189.49	40.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994	1/100	257.51	18.00
Булочка с повидлом 1/100	100.00	394.32	27.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.	1/100	375.58	36.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Стенанычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

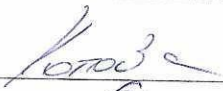
"20" ноября 2025 г.

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

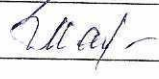
ЗАВТРАК Комплекс

"20" ноября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, яйца, сахар, мука пшеница, масло сливочное, сметана, сахар	150/30	497.11	48.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80	2.00
Итого:			50.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева

" 20 " 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

" 20 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 дмг свекла, картофель, говядина, лук, морковь, лук, сметана, майонез, уксус, соль, сахар, паровая вода	20/250/10	151.60 Белки - 8.0%, Жиры - 6.0%, Углеводы - 15.0%	37.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. говядина, свинина, лук, яйцо, масло растительное, уксус, майонез, соль, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	202.66 Белки - 10.0%, Жиры - 14.5%, Углеводы - 6.0%	39.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 2.48%, Жиры - 8.76%, Углеводы - 27.0%	15.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.0%, Жиры - 0.0%, Углеводы - 10.0%	2.00
Итого:			108.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И. Зуева

«20» 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 20 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему	1/250	8-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	43-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржасной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.У.

Заведующий производством:



Стенаньчсва О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуева
«20» 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 20 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Пудинг из творога с повидлом	150/30	52-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему с говядиной	20/250/10	37-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	43-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.У.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.