

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа



М.И.Зуева

"22" ноября 2025 г

**МЕНЮ**  
**дополнительного питания**  
**для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа**  
**на " 22 " ноября 2025 г.**

| Наименование                                                                                                                                                 | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|--------|
| <b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                        |                  |              |        |
| Салат из квашеной капусты<br><small>капуста квашеная, лук, майонез, соль</small>                                                                             | 100.00           | 93.93        | 34.00  |
| Салат из свеклы с сыром и растительным маслом<br><small>свекла, майонез, сыр, растительное масло, соль</small>                                               | 1/100            | 216.49       | 30.00  |
| <b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                          |                  |              |        |
| Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г.<br><small>капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, говядина, соль, перец</small> | 20/250/10        | 154.95       | 63.00  |
| Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г.<br><small>капуста свежая, курица, картофель, лук, морковь, сметана, соль, перец</small>                  | 20/250/10        | 202.45       | 46.00  |
| <b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                          |                  |              |        |
| Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 – 1994г.<br><small>филе курицы, картофель, лук, морковь, сметана, соль, перец</small>                 | 75/5             | 172.05       | 57.00  |
| Каша молочная геркулесовая с маслом (жидкая) № 34 с6 2010 г<br><small>геркулес, молоко, сахар, соль</small>                                                  | 200/10           | 152.58       | 34.00  |
| Плов со свиной № 403-1994г.<br><small>рис, свинина, морковь, лук, чеснок, соль, перец</small>                                                                | 1/250            | 467.55       | 74.00  |
| Чахохбили из кури с соусом 100\50<br><small>курица, лук, чеснок, соль, перец</small>                                                                         | 100/50           | 443.94       | 104.00 |
| Котлеты из филе кури панированные жареные 1/75 № 455-1994г.<br><small>филе курицы, картофель, лук, морковь, сметана, соль, перец</small>                     | 1/75             | 172.85       | 60.00  |
| Филе хека жареное 1/75 № 310\3 – 1994г.<br><small>филе хека, лук, морковь, соль, перец</small>                                                               | 75/5             | 125.47       | 122.00 |
| Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г.<br><small>свинина, лук, морковь, соль, перец</small>                                                                   | 50/15            | 220.03       | 86.00  |
| <b>ГАРНИРЫ</b>                                                                                                                                               |                  |              |        |
| Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г<br><small>кетчуп, томатная паста, соль, перец</small>                                                             | 1/50             | 33.92        | 5.00   |
| Каша гречневая рассыпчатая № 74 – 2010г.<br><small>гречка, вода, соль</small>                                                                                | 1/150            | 247.59       | 14.00  |
| Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 – 1994г.<br><small>макаронные изделия, вода, соль</small>                                                           | 1/150            | 211.97       | 13.00  |
| Рис отварной № 465 – 1994г.<br><small>рис, вода, соль</small>                                                                                                | 1/150            | 224.43       | 21.00  |

| Наименование                                                                                                                                                         | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------|
| Капуста тушеная № 482 3 кол. - 1994г.<br><small>В 100 г: белки - 1,9 г, жиры - 0,1 г, углеводы - 10,0 г, клетчатка - 1,5 г, вода - 86,5 г.</small>                   | 1/150            | 124.62       | 21.00 |
| <b>НАПИТКИ</b>                                                                                                                                                       |                  |              |       |
| Лимон порционный<br><small>В 100 г: белки - 0,9 г, жиры - 0,1 г, углеводы - 10,0 г, клетчатка - 1,5 г, вода - 86,5 г.</small>                                        | 1/7              | 1.16         | 3.00  |
| Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.<br><small>В 100 г: белки - 0,9 г, жиры - 0,1 г, углеводы - 10,0 г, клетчатка - 1,5 г, вода - 86,5 г.</small>                   | 1/200            | 60.80        | 4.00  |
| Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7<br><small>В 100 г: белки - 0,9 г, жиры - 0,1 г, углеводы - 10,0 г, клетчатка - 1,5 г, вода - 86,5 г.</small> | 1/200            | 61.92        | 6.00  |
| Компот из вишни 1/200 ТТК к.<br><small>В 100 г: белки - 0,9 г, жиры - 0,1 г, углеводы - 10,0 г, клетчатка - 1,5 г, вода - 86,5 г.</small>                            | 1/200            | 92.22        | 36.00 |
| Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л.<br><small>В 100 г: белки - 0,9 г, жиры - 0,1 г, углеводы - 10,0 г, клетчатка - 1,5 г, вода - 86,5 г.</small>                 | 200.00           | 113.60       | 18.00 |
| <b>ВЫПЕЧКА</b>                                                                                                                                                       |                  |              |       |
| Хлеб ржаной порционный<br><small>В 100 г: белки - 1,9 г, жиры - 0,1 г, углеводы - 10,0 г, клетчатка - 1,5 г, вода - 86,5 г.</small>                                  | 1/30             | 51.24        | 4.00  |
| Булочка фигурная с маком 1/100<br><small>В 100 г: белки - 8,7 г, жиры - 7,6 г, углеводы - 26,3 г, клетчатка - 1,5 г, вода - 86,5 г.</small>                          | 1/100            | 409.34       | 19.00 |
| Булочка с вареной сгущенкой 1/100<br><small>В 100 г: белки - 8,7 г, жиры - 7,6 г, углеводы - 26,3 г, клетчатка - 1,5 г, вода - 86,5 г.</small>                       | 1/100            | 375.60       | 27.00 |

Заведующий столовой \_\_\_\_\_

Котова С.Ю.

Заведующая производством: \_\_\_\_\_

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: \_\_\_\_\_

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

М.И.Зусва  
"22" 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

"22" ноября 2025 г.

| Наименование                                                                                         | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------|
| Каша молочная геркулесовая с маслом<br><small>геркулес, молоко, масло сливочное, сахар, соль</small> | 200/10           | 242.40       | 18.00 |
| Масло сливочное 1\20<br><small>масло сливочное</small>                                               | 1/20             | 132.18       | 10.00 |
| Сок 1\200                                                                                            | 200.00           | 0.00         | 16.00 |
| Хлеб пшеничный порционный<br><small>хлеб пшеничный</small>                                           | 30.00            | 70.32        | 3.00  |
| Итого:                                                                                               |                  |              | 47-00 |

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

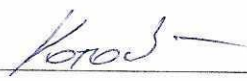
  
М.И.Зусва  
" 22 " ноября 2025 г.

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

**ОБЕД Комплекс**

" 22 " ноября 2025 г.

| Наименование                                                                                                                                                       | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|--------|
| ПЦи из свежей капусты с картофелем говяжьей и сметаной №120-1994г.<br><small>Капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, соль.</small>   | 20/250/10        | 154.95       | 40.00  |
| Котлеты натуральные из филе курицы 1/75 № 455-1994г.<br><small>Филе курицы, лук, картофель, морковь, мука, яйца, соль.</small>                                     | 1/75             | 172.85       | 43.00  |
| Капуста св. тушеная 1\180 № 482 3 кол. - 1994г.<br><small>Капуста свежая, лук, морковь, картофель, морковь, лук, морковь, соль, уксус, растительное масло.</small> | 180.00           | 149.33       | 16.00  |
| Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л.<br><small>Яблоки, сахар, лимонная кислота.</small>                                                                         | 200.00           | 113.60       | 10.00  |
| Хлеб ржаной порционный<br><small>Мука ржаная.</small>                                                                                                              | 1/30             | 51.24        | 2.00   |
| Итого:                                                                                                                                                             |                  |              | 111.00 |

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаныхева О.В.

Бухгалтер:  Махрарева И.А.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И. Зуева  
«22» 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 22 ноября 2025 г.

| Наименование блюда                                 | Выход<br>(в гр.) | Цена<br>(руб. коп.) |
|----------------------------------------------------|------------------|---------------------|
| <b>ОБЕД</b>                                        |                  |                     |
|                                                    |                  |                     |
| <i>Щи из свежей капусты</i>                        | 1/250            | 12-00               |
| <i>Котлета из филе курицы панированная жареная</i> | 1/75             | 43-00               |
| <i>Капуста тушеная</i>                             | 1/180            | 16-00               |
| <i>Компот из яблок</i>                             | 1/200            | 10-00               |
| <i>Хлеб ржаной порционный</i>                      | 1/30             | 2-00                |
| <b>Итого:</b>                                      |                  | <b>83=00</b>        |
|                                                    |                  |                     |
|                                                    |                  |                     |
|                                                    |                  |                     |
|                                                    |                  |                     |

Заведующий столовой:



Котова С.И.У.

Заведующая производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор колледжа  
  
 М.И. Зуева  
 «22» 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 22 ноября 2025 г.

| Наименование блюда                                 | Выход<br>(в гр.) | Цена<br>(руб. коп.) |
|----------------------------------------------------|------------------|---------------------|
| <b>ЗАВТРАК</b>                                     |                  |                     |
| <i>Каша геркулесовая молочная</i>                  | 200/10           | 17-00               |
| <i>Сок в ассортименте</i>                          | 1/200            | 16-00               |
| <i>Масло порционное</i>                            | 1/20             | 10-00               |
| <i>Хлеб пшеничный порционный</i>                   | 1/30             | 4-00                |
| <i>Яблоко порционное</i>                           | 1/100            | 11-00               |
| <b>ОБЕД</b>                                        |                  |                     |
| <i>Пци из свежей капусты с говядиной</i>           | 20/250           | 37-00               |
| <i>Котлета из филе курицы панированная жареная</i> | 1/75             | 43-00               |
| <i>Капуста тушеная</i>                             | 1/180            | 16-00               |
| <i>Компот из яблок</i>                             | 1/200            | 10-00               |
| <i>Хлеб ржаной порционный</i>                      | 1/30             | 2-00                |
| <b>Итого:</b>                                      |                  | <b>166-00</b>       |

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующая производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.