

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "24" сентября 2025 г

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 24 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1\100 капуста белокочанная, морковь, лук, картофель, огурцы, помидоры, болгарский перец, растительное масло, соль	1/100	211.07	26.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. картофель, говядина, рис, морковь, лук, картофель, соль	20/250	144.13	56.00
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. картофель, курица, морковь, рис, картофель, соль	20/250	191.63	39.00
Солянка домашняя с говядиной № 204- сб1997г. картофель, говядина, морковь, лук, картофель, соль	280.00	184.10	61.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	75/5	172.05	57.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. каша пшеничная, молоко, масло растительное, сахар, соль	200/10	86.04	34.00
Плов со свиной № 403-1994г. рис, свинина, морковь, лук, картофель, соль	1/250	467.55	73.00
Филе хека в яйце 1\50 № 69 д\п филе хека, яйцо, картофель, соль	1/50	158.88	60.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/100 № 324-1994г. филе горбуши, филе хека, яйцо, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	1/100	184.10	108.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г кетчуп, томатная паста, лук, чеснок, соль	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. каша гречневая, вода, соль	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, вода, соль	1/150	211.97	15.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, вода, соль	1/150	224.43	21.00
Рagu овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г. картофель, морковь, лук, капуста, чеснок, соль	1/150	134.52	21.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	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 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 яйцом 1/100	1/100	377.15	27.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100	1/100	375.60	27.00
Хачапури с сыром 1/75	1/75	264.39	51.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

М.И.Зуева
 "24" 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

"24" сентября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, яйцо пшеничное, сахар, масло сливочное, масло растительное, соль	75/5	172.05 Белки - 13.18, Жиры - 10.17, Углеводы - 6.98	34.00
Макароны отварные I\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макарон, масло сливочное, соль	180.00	247.93 Белки - 9.77, Жиры - 8.36, Углеводы - 43.18	7.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98, Жиры - 0.60, Углеводы - 20.36	9.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 11.36	4.00
Итого:			54-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.
 Заведующая производством  Степанычева О.В.
 Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зуева
 " 24 " 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

" 24 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупной (рис) и говяжьей № 136-1994г. картофель, говядина, лук, морковь, рис, пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	144.13	36.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. филе горбуши, филе хека, лук, яйцо, сливочное масло, сахар, соевый соус, растительное масло	1/100	184.10	57.00
Рагу овощное № 83-2010г. д.л. 1\180 картофель, капуста, морковь, лук, лук зеленый, морковь, мясо курицы, соевый соус, лавровый лист	180.00	201.22	15.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	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
«24» 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 24 сентября 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 ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.О.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«24» 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 24 сентября 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 пшеничный 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:



Степановичева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.Л.