

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"25" сентября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 25 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из маринованной капусты со свеклой 1/120 капуста свежая, свекла, морковь, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль, чеснок, лавровый лист, перемороженный горошек	1/120	149.58 Белки - 1.99, Жиры - 10.14, Углеводы - 12.59	18.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п свекла, картофель, говядина б\к, морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60 Белки - 8.05, Жиры - 6.69, Углеводы - 15.00	63.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п свекла, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, лавровый лист	20/250/10	198.78 Белки - 9.57, Жиры - 11.12, Углеводы - 14.38	46.00
Суп - харчо с говядиной 20\250 № 154-1994г. говядина б\к, лук, рис пропаренный, масло растительное, томат, соль, чеснок, лавровый лист	20/250	206.48 Белки - 7.40, Жиры - 12.97, Углеводы - 16.63	56.00
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 - 12.18, Жиры - 10.11, Углеводы - 0.95	57.00
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	225.67 Белки - 4.66, Жиры - 7.69, Углеводы - 24.35	28.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б\к, свинина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	197.25 Белки - 11.38, Жиры - 13.77, Углеводы - 0.95	71.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 филе горбуша мор., майонез, помидоры, сыр в ассортименте, масло растительное, мука, соль	1/80	226.19 Белки - 16.15, Жиры - 10.69, Углеводы - 2.85	135.00
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, изюм, яйца, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, соль, ванилин	150/30	497.11 Белки - 20.66, Жиры - 18.88, Углеводы - 61.13	98.00
Шашлык из филе кури с луком 80/10 филе кури, лук, майонез, масло растительное, соль, чеснок, лук зеленый, соль, уксус	1/80	268.19 Белки - 21.58, Жиры - 19.23, Углеводы - 2.40	88.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, лук, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.75	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.06	15.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.04, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.91	21.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 2.48, Жиры - 12.36, Углеводы - 21.98	35.00
Шницель из капусты со сметаной 1/150 № 229 - с6.1994 г	1/150	193.46	31.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пирожок с капустой, сахар, дрожжи, масло растительное, мука, яйцо, соль		Белки - 4.79, Жиры - 13.82, Углеводы - 12.50	
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00
		Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	4.00
		Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, чай	1/200	61.92	6.00
		Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	36.00
		Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
		Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34	19.00
		Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.38	
Булочка с повидлом 1\100 повидло, мука, яйцо, масло растительное, сахар, дрожжи, соль	100.00	340.14	21.00
		Белки - 5.83, Жиры - 6.03, Углеводы - 65.53	
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994 капуста квашеная, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51	18.00
		Белки - 7.14, Жиры - 9.59, Углеводы - 35.66	
Булочка с творогом 1/100 мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	362.89	33.00
		Белки - 12.91, Жиры - 9.29, Углеводы - 56.91	

Заведующий столовой

Котова С.Ю.

Заведующая производством:

Стенанычева О.В.

Бухгалтер:

Махраева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 "25" 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

"25" сентября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. яйцо, порошок, творог, яйцо, сахар, крупяная мука, масло сливочное, сметана, сахар, ванилин, соль, ванилин	150/30	497.11	48.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	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

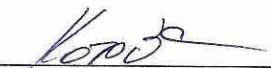
 М.Л. Зуева
 " 25 " сентября 2025 г.

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

ОБЕД Комплекс

" 25 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п свекла, картофель, говядина б\к, морковь, лук, сметана, масло растите льное, соевый сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60 Белки - 8.05, Жиры - 1.01, Углеводы - 15.00	37.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. говядина б\к, картофель б\к, хлеб пшеничный, сахар пшеничный, масло растительное, молоко сгущенное, соевый	75/5	202.66 Белки - 10.99, Жиры - 14.00, Углеводы - 6.98	39.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко сгущенное, соевый	1/200	177.60 Белки - 5.48, Жиры - 5.70, Углеводы - 27.06	15.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.50, Углеводы - 10.00	2.00
Итого:			108-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаныхева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.И. Зуева
«25» 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 25 сентября 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 ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«25» 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 25 сентября 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.

Заведующий производством:

 Стенанычева О.В.

Бухгалтер:

 Махрачева И.А.