

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева

"26" ноября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градоостроительного колледжа
на " 26 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1/100 картофель, морковь, свекла, капуста, лук, растительное масло, соль, перец	1/100	209.63	25.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. картофель, морковь, свекла, капуста, лук, сметана, соль, перец	20/250/10	185.75	71.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, морковь, свекла, капуста, лук, сметана, соль, перец	20/250/10	240.52	57.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 – 1994г. филе кури, картофель, морковь, свекла, капуста, лук, соль, перец	75/5	172.05	57.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г рис, молоко, сахар, соль, масло	200/10	233.94	39.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. свинина, говядина, картофель, морковь, свекла, капуста, лук, соль, перец	75/5	197.25	71.00
Плов со свининой № 403-1994г. свинина, рис, морковь, свекла, капуста, лук, соль, перец	1/250	467.55	74.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 курица, рис, морковь, свекла, капуста, лук, соль, перец	100/50	443.94	104.00
Шашлык из филе кури с луком 80/10 филе кури, лук, соль, перец	1/80	268.19	87.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г кетчуп, томатная паста, соль, перец	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, соль	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 зеленым луком и яйцом 1\60	1/60	145.13	25.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994	1/100	257.51	18.00
Булочка с творогом 1/100	1/100	362.89	33.00

Заведующий столовой Котова С.И. Котова С.И.

Заведующая производством: Степаныхева О.В. Степаныхева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А. Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зусва

"26" 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

"26" ноября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис, пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94	22.00
Яйцо вареное яйцо	1/40	62.84	15.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76	10.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	3.00
Итого:			50.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
" 26 " 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

" 26 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной рец.129/3 1994г. вареное говяжье мясо, морковь, картофель, лук, майонез, сметана, уксус, соль, петрушка, укроп	20/250	165.35	38.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе кури, морковь, лук, картофель, лук, майонез, соль, перец, укроп	100.00	169.14	53.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло растительное, соль	180.00	269.32	16.00
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:

111-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зусва
«26» 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 26 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	10-00
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/100	53-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующая столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«26» 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 26 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша рисовая молочная	1/200	25-00
Какао на молоке	1/200	12-00
Яйцо вареное	шт	15-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
ОБЕД		
Рассольник ленинградский с говядиной	20/250	38-00
Котлета рубленая из филе курицы	1/100	53-00
Рис отварной	1/180	16-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующая столовой:



Котова С.И.О.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачсва И.А.