

Директор коледжа

М.Л.Зусва

"27" ноября 2025 г.

MEHIO

дополнительного питания

для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 27 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Цезарь" 1/100 салат, филе кури, хлеб пшеничный, майонез, помидоры, масло растительное, сыр в измельчении, сок лимонный, соль	1/100	202.43	53.00
Свекла по-французски 1/100 свекла, масло растительное, болгарский перец, лук и петрушка, соль	1/100	154.97	26.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина бл., лук, морковь, яйцо, масло растительное, сельдерейный лист	15/250	146.68	42.00
Суп - харчо с говядиной 20\250 № 154-1994г. говядина бл., лук, фас. гороховый, морковь растительное, и май, соль, чеснок зеленый лист	20/250	205.08	56.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Сосиска отварная 1/55 сосиска	1/55	143.38	31.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, лук и петрушка, майонез растительное, масло растительное, соль	75/5	172.05	57.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. крупка, крупа пшеничная, масло растительное, сахар, соль	200/10	86.04	34.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, говядина бл., лук, морковь, петрушка, сельдерей, яйцо, масло растительное, соль	1/300	395.19	86.00
Рулет из горбуши с яйцом 75\5 филе горбуши, яйцо, майонез, лук, масло растительное, и майонез, чеснок, масло, соль	75/5	200.61	90.00
Ватрушка мясная запеченная с грибами и сыром 1/100 филе кури, шампиньоны, лук, майонез, сыр в измельчении, петрушка и базилик, сок лимонный, сок лимонный, майонез, растительное, соль	1/100	218.98	65.00
Свинина с сыром и ананасами 1\130 картофель бл., ананасы, майонез, сыр в измельчении, масло растительное, лук и яйцо	1/130	327.76	141.00
Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 сб 1994 г печень говяжья, сметана, лук в растительном, мука, майонез, соль	50/50	184.68	63.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г кетчуп, горчица, лук, петрушка, майонез, лук, чеснок и петрушка, майонез, соль	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. крупка, масло растительное, соль	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, масло растительное, соль	1/150	211.97	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, масло растительное, соль	1/150	224.43	21.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	3.00
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
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	79.84	12.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
Сосиска запеченная в тесте 55\50 № 701-1994г.	50/50	336.66	40.00
Пицца ново-ярославская 1/110	1/110	459.99	48.00
Пирожок с яйцом 1/100	1/100	377.15	27.00
Булочка с повидлом 1/100	100.00	394.32	27.00
Хачапури с сыром 1/75	1/75	264.39	51.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Стенанычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа
 М.И.Зуева
 "27" 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

"27" ноября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 г молоко, макаронные изделия пш., масло сливочное, сахар, соль	1/250	94.08	20.00
Ветчина порционная 1/30 ветчина	1/30	37.86	22.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	3.00
Сок 1\200	200.00	0.00	17.00

Итого:

62-00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 " 27 " 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

" 27 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д/п картофель, говядина 0,1, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, фрикадельки	15/250	146.68	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина 0,4, лук, морковь, капуста, масло растительное, петрушка, укроп	1/300	395.19	50.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	5.00
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
«27» 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 27 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с яйцом и фрикадельками</i>	15/250	25-00
<i>Жаркое по-домашнему</i>	1/300	50-00
<i>Компот из смеси сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:





Котова С.ИО.

Стенапычева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зусва
«27» 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 27 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Суп молочный с макаронными изделиями	1/250	22-00
Ветчина порционная	1/30	22-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Сок	1/200	17-00
Кондитерское изделие	шт.	18-00
ОБЕД		
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками	15/250	25-00
Жаркое по-домашнему	1/300	50-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:


Котова С.ИО.


Стенапычева О.В.


Махрачева И.А.