

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И.Зуева

"28" октября 2025 г

МЕНЮ

дополнительного питания

для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 28 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из дайкона со св. огурцом и растительным маслом дайкон, огурцы свежие, масло растительное, соль	1/100	103.64 Белки - 0.65, Жиры - 10.08, Углеводы - 2.38	50.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Борщ из св. капусты с курой, картофелем и сметаной № 110-1994г. курица, свекла, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, перец, помидоры, петрушка, соль, витаминизированная вода	20/250/10	213.53 Белки - 9.53, Жиры - 11.68, Углеводы - 11.21	53.00
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10 говядина, капуста св., картофель, свекла, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, сахар, соль, витаминизированная вода	20/250/10	163.43 Белки - 7.85, Жиры - 9.03, Углеводы - 12.10	64.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. Филе кури, хлеб пшеничный, сахар, витаминизированная вода, масло растительное, соль	75/5	172.05 Белки - 13.18, Жиры - 10.17, Углеводы - 8.36	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 - 6.69, Углеводы - 34.46	27.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 с6 1997 капусты свежие, говядина туха, сметана, лук, морковь, мясо, масло растительное, перец, витаминизированная вода, соль	100/100	222.92 Белки - 10.40, Жиры - 13.04, Углеводы - 13.73	81.00
Рыба, запеченная в омлете (хек) 1/100 № 70 с6.2018 Филе хека, марг, яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль	1/100	139.62 Белки - 16.61, Жиры - 6.49, Углеводы - 2.01	120.00
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г. творог, молоко сгущенное, манная крупа, сахар, масло сливочное, сметана, сахар, витаминизированная вода	150/25	435.53 Белки - 28.71, Жиры - 19.91, Углеводы - 36.30	99.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г квашеная капуста, лук, морковь, сметана, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 0.11, Углеводы - 3.25	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, молоко сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 36.46	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.02, Жиры - 4.11, Углеводы - 31.09	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.41, Углеводы - 40.05	21.00
Картофель отварной № 470 - 1994г. картофель, масло сливочное, соль	1/150	149.97 Белки - 3.04, Жиры - 4.41, Углеводы - 24.57	22.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимонная	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.1	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80 Белки - 0.70, Жиры - 0.01, Углеводы - 15.00	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 яблок 1\200 № 586-1994г. д.л.	200.00	113.60	18.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
Булочка с повидлом 1/100	100.00	394.32	27.00
Булочка с творогом 1/100	1/100	362.89	33.00
Пирожок с картофелем и грибами 1/100	1/100	238.65	36.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степаныхцева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

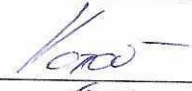

М.И.Зуева
"28" октября 2025 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"28" октября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Запеканка из творога со стуженым молоком 150/25 № 297-1994г. творог, молоко стуженое в кз, круто вымочен, сахар, ваниль с ванилью, сметана, сахар, сливочное масло	150/25	435.53	50.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	2.00
Итого:			52.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
" 28 " октября 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

" 28 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10 сметана, говядина, св. капуста свежая, картофель, лук, морковь, капуста, растительное, томат, сахар, соевый, лимонная кислота, консерванты	20/250/10	163.43	38.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 капуста свежая, говядина, св. капуста, лук, морковь, мука, масло растительное, яйцо, приправы, соль, перец	100/100	222.92	50.00
Картофель отварной 1/180 № 470 - 1994г. картофель, масло сливочное, соль	1/180	179.96	14.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.п. яблоки, сахар, лимонная кислота	200.00	113.60	9.00
Хлеб ржаной порционный мука ржаная	1/30	51.24	2.00
Итого:			113.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
М.Л.Зусва
«28» октября 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 28 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Борщ из свежей капусты с картофелем	1/250	8-00
Голубцы любительские	100/100	50-00
Картофель отварной	1/180	14-00
Компот из яблок	1/200	9-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:

Котова С.Ю.

Заведующая производством:

Стенаньчева О.В.

Бухгалтер:

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«28» октября 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 28 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	51-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Борщ из свежей капусты с говядиной	20/250	38-00
Голубцы любительские	100/100	50-00
Картофель отварной	1/180	14-00
Компот из яблок	1/200	9-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.У.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.