

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
"29" октября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 29 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной с растительным маслом огурцы свежие, помидоры, лук, масло растительное, соль	1/100	107.01 Белки - 0.86, Жиры - 10.13, Углеводы - 3.10	36.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. картофель, говядина б\к, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75 Белки - 8.36, Жиры - 9.25, Углеводы - 17.27	71.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, курица, огурцы соленые, морковь, сметана, помид, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52 Белки - 10.28, Жиры - 13.83, Углеводы - 18.75	57.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94 Белки - 3.18, Жиры - 7.20, Углеводы - 37.02	39.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416- сб 1994г. говядина б\к, свинина б\к, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль, мука, яйцо, сахар, лук реп.	75/5	166.32 Белки - 10.32, Жиры - 13.86, Углеводы - 0.02	71.00
Перец фаршированный мясом и рисом со сметаной 97\20 № 437-1994г. перец, говядина б\к, сметана, лук, рис пропаренный, масло растительное, соль, сухари панировочные	97/20	148.89 Белки - 9.15, Жиры - 8.97, Углеводы - 3.88	120.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 курица, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль.	100/50	443.94 Белки - 24.14, Жиры - 46.87, Углеводы - 4.00	104.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина б\к, лук, томат, соль, масло растительное	50/15	220.03 Белки - 21.06, Жиры - 13.43, Углеводы - 3.60	86.00
Рулет из горбуши и трески с яйцом 75\5 яйцо, филе горбуши мор., филе трески, хлеб пшеничный, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль	75/5	173.46 Белки - 18.42, Жиры - 10.44, Углеводы - 4.10	85.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, лук, помид, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 2.23, Углеводы - 3.25	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.00, Углеводы - 39.46	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.83, Жиры - 5.40, Углеводы - 37.03	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 46.05	21.00
Каша перловая жареная с луком и грибами 1/150 таб.4 сб 1994 г перловая, шампиньоны в банках, лук, масло растительное, соль	1/150	192.34 Белки - 4.04, Жиры - 3.58, Углеводы - 35.09	27.00
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 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
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.)	1/60	270.09	50.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.	1/100	375.58	36.00
Пирожок с зеленым луком и яйцом 1/60	1/60	149.32	22.00
Хачапури с сыром 1/75	1/75	264.39	51.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

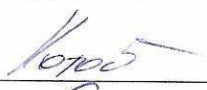

М.Л.Зуева
"29" октября 2025 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"29" октября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рисе 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
" 29 " 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

" 29 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной рец.129/3 1994г. картофель, морковь, лук, огурцы соленые, морковь, лук, масло растительное, петрушка, соль, лавровый лист	20/250	165.35	38.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе кури, морковь, лук, петрушка, лук, курица вареная, соль, перец черный, лук	100.00	169.14	53.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, 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.Л.Зуева
«29» 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 29 октября 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:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И.Зусева
«29» 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 29 октября 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:

Заведующий производством:

Бухгалтер:





Котова С.И.

Стенанычева О.В.

Махрачева И.А.