

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"30" сентября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 30 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Свекла по-французски 1/100 свекла, масло растительное, горчица свежая, сыр в ассортименте, соль	1/100	154.97 Белки - 2.75, Жиры - 1.70, Углеводы - 0.30	26.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Борщ из св. капусты с курой, картофелем и сметаной № 110-1994г. курица, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, перец, лавровый лист, сахар, соль, лимонная кислота, аскорбиновая д-т	20/250/10	213.53 Белки - 9.53, Жиры - 1.16, Углеводы - 13.20	53.00
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10 свекла, говядина, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	20/250/10	163.43 Белки - 7.85, Жиры - 0.93, Углеводы - 12.70	64.00
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 - 13.18, Жиры - 10.17, Углеводы - 0.95	57.00
Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	222.68 Белки - 4.68, Жиры - 0.54, Углеводы - 31.70	45.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 филе горбуши мор., майонез, помидоры, сыр в ассортименте, масло растительное, мука, соль	1/80	226.19 Белки - 16.15, Жиры - 10.60, Углеводы - 0.95	135.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 капуста свежая, говядина, лук, сметана, лук, морковь, мука, масло растительное, рис пропаренный, томат, соль	100/100	222.92 Белки - 10.40, Жиры - 14.04, Углеводы - 1.70	81.00
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г. творог, молоко сгущенное в кд, крупа манная, сахар, масло сливочное, яйца, сухари панировочные, яйцо	150/25	435.53 Белки - 28.11, Жиры - 14.00, Углеводы - 25.20	99.00
Шашлык из филе кури с луком 80/10 филе кури, лук, майонез, масло растительное, соус барбекю, лук зеленый, соль, уксус	1/80	268.19 Белки - 21.58, Жиры - 10.24, Углеводы - 2.20	88.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г помидоры, майонез, масло сливочное, лук, майонез растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 1.00, Жиры - 0.13, Углеводы - 0.05	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, молоко сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 6.70, Жиры - 0.00, Углеводы - 23.16	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макарены, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.40, Углеводы - 31.60	15.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 4.84, Жиры - 0.18, Углеводы - 40.00	21.00
Картофель отварной № 470 - 1994г. картофель, масло сливочное, соль	1/150	149.97 Белки - 3.01, Жиры - 0.01, Углеводы - 21.52	22.00
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 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 начинкой "Веста Шоколад" 1/100	1/100	338.88	27.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степаныхчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"30" 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

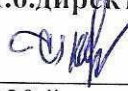
"30" сентября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Запеканка из творога со ступенным молоком 150/25 № 297-1994г. творог, яйцо, молоко ступенное, сахар, масло сливочное, сметана, сахар	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
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
" 30 " сентября 2025 г.

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

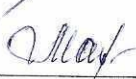
ОБЕД Комплекс

" 30 " сентября 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 свежая говядина б/к, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, эссенция уксусная	20/250/10	163.43	38.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 говядина, капуста б/к, сметана, лук, морковь, мука, масло растительное, рис, 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 хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			113.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
«30» 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 30 сентября 2025 г.

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

Заведующий столовой:



Котова С.И.О.

Заведующая производством:

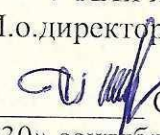


Стенаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа

С.А.Рыбалка
«30» 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 30 сентября 2025 г.

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

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.