

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
"30" октября 2025 г

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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Свекла по-французски 1/100 свекла, майонез растительного, обжарка свиная, сыр твердый, лук	1/100	154.97	26.00
Бутерброд с семгой и сливочным маслом 30/15/10 №11 - сб.1994 г хлеб белый высшего сорта, семга, масло сливочное, лук, сыр, морковь, яйцо, майонез растительного	20/20	69.96	96.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп - харчо с говядиной 20\250 № 154-1994г. говядина сырая, лук, рис пропаренный, масло растительное, томат, соль, чеснок, лавровый лист	20/250	205.08	56.00
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина сырая, лук, морковь, яйца, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	146.68	42.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04	34.00
"Ежики" мясные 100\100 № 64 - 2010 г. д.п. говядина сырая, лук, рис пропаренный, томат, мука, молоко, яйца, майонез растительного, чеснок, соль, лавровый лист	100.00	213.41	101.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свиная шейка, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/300	395.19	91.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный высшего сорта, яйцо, лук, морковь, майонез растительного, соль	75/5	172.05	57.00
Фарфале с филе кури и сыра 1\215 филе кури, макароны (фарфале), лук, лук порей, сыр, майонез растительного, соль, чеснок	215.00	505.70	145.00
Шашлык из филе кури с луком 80/10 филе кури, лук, майонез растительного, соус соевый, соль, перец	1/80	268.19	87.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло растительное, 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 пропаренный, морковь, лук, соль	1/150	224.43	21.00
Греча отварная с грибами и жареным луком сб. рец. - 1994г. гречка, лук, морковь, лук, грибы, масло растительное, соль	150.00	163.65	27.00
Картофельные дольки запеченные 1/100	1/100	27.00	67.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	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 смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	79.84	12.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, мажоран, мак, д. мажоран, соль, ванилин	1/100	409.34	19.00
Ватрушка с повидлом 1\75 № 108 д.п. мука, повидло, яйцо, сахар, масло сливочное, масло растительное, дрожжи, соль	1/75	247.83	15.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15	27.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) филе куриное, мука, сыр в рассольном виде, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, ванилин	1/60	270.09	50.00
Булочка с творогом 1/100 мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, майонез, соль, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	362.89	33.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

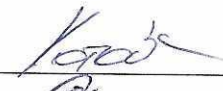
 М.Л.Зуева
 "30" октября 2025 г.

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

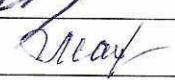
ЗАВТРАК Комплекс

"30" октября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 с6 2010 г молоко, макаронные изделия, масло сливочное, сахар, соль	1/250	94.08	20.00
Белки - 2.23, Жиры - 2.07, Углеводы - 16.03			
Ветчина порционная 1/30 ветчина	1/30	37.86	22.00
Белки - 5.28, Жиры - 1.86			
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	3.00
Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76			
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.Л.Зусва
" 30 " 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

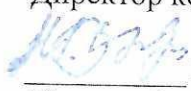
" 30 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д/л картофель, говядина 0,5, лук, морковь, яйцо, масло растительное выное, соль, лавровый лист	15/250	146.68 Белки - 6,82, Жиры - 4,58, Углевода - 20,08	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина 0,5, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/300	395.19 Белки - 18,27, Жиры - 19,95, Углевода - 35,64	50.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углевода - 19,96	5.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1,93, Жиры - 0,06, Углевода - 10,02	2.00
Итого:			83-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«30» 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 30 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
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:		83=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:



Котова С.Ю.

Стенанычева О.В.

Махраева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«30» 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 30 октября 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:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.