

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
"31" октября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 31 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Винегрет овощной 1/100 № 60 - 1994г. капустаквашеная,картофель, лук, масло растительное, т.бекон, морковь, сахар, соль	100.00	175.85	22.00
Белки - 1.02, Жиры - 15.11 Углеводы - 8.96			
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с макаронами изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, говядина б\к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157.70	56.00
Белки - 8.80, Жиры - 4.80 Углеводы - 20.00			
Суп картофельный с макаронами изделиями и курой № 13 д\п картофель, курица б\к, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	204.88	39.00
Белки - 10.13, Жиры - 4.78 Углеводы - 20.00			
Солянка домашняя с говядиной № 204- сб1997г. картофель, соевый б\к, лук, огурцы свежие, говядина б\к, колбаса п/с сосиски, майонез, морковь б\к, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	280.00	236.17	61.00
Белки - 7.15, Жиры - 15.95 Углеводы - 9.20			
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, сахар, яйцо, мука, масло растительное, майонез, соль, лук, мука	75/5	139.24	57.00
Белки - 17.11, Жиры - 10.00 Углеводы - 1.00			
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416- сб 1994г. говядина б\к, свинина б\к, сахар, яйцо, мука, масло растительное, майонез, соль, лук, мука	75/5	166.32	71.00
Белки - 10.32, Жиры - 13.80 Углеводы - 0.02			
Филе хека в яйце 1\50 № 69 д\п филе хека мор., яйцо, масло растительное, мука, соль	1/50	158.88	60.00
Белки - 8.50, Жиры - 13.14 Углеводы - 0.00			
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина б\к, лук, томат, соль, ямайский перец	50/15	220.03	86.00
Белки - 11.06, Жиры - 14.40 Углеводы - 1.50			
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе кури, рис, морковь, лук, масло растительное, морковь, томаты, соль, лавровый лист	1/300	492.78	103.00
Белки - 17.09, Жиры - 11.00 Углеводы - 54.93			
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, болгарский перец, лук, масло растительное, соль, сахар	1/50	33.92	5.00
Белки - 0.10, Жиры - 1.13 Углеводы - 1.25			
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречиха, вода, сахар, соль	1/150	247.59	14.00
Белки - 8.75, Жиры - 0.04 Углеводы - 51.46			
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия отварные	1/150	211.97	13.00
Белки - 5.92, Жиры - 4.40 Углеводы - 27.65			
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, вода, соль, морковь, лук, сахар	1/150	224.43	21.00
Белки - 3.64, Жиры - 0.43 Углеводы - 44.00			
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, вода, сахар, соль	1/200	177.60	31.00
Белки - 3.18, Жиры - 0.76 Углеводы - 34.06			
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16	3.00
Белки - 0.06, Жиры - 0.01 Углеводы - 0.11			

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	4.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.20, Углеводы - 15.22	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.30, Жиры - 0.05, Углеводы - 22.87	36.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.90, Жиры - 0.35, Углеводы - 10.92	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, маж, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34 Белки - 8.72, Жиры - 7.56, Углеводы - 76.38	19.00
Ватрушка с повидлом 1\75 № 108 д.п. мука, повидло, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	1/75	247.83 Белки - 3.47, Жиры - 3.96, Углеводы - 47.58	15.00
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г. мука, творог, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/75	240.87 Белки - 10.25, Жиры - 7.47, Углеводы - 33.16	24.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 мука, начинка "веста шоколад", яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	338.88 Белки - 6.64, Жиры - 9.80, Углеводы - 56.03	27.00
Пирожок с картофелем и грибами 1/100 мука, картофель, грибы свежие, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль	1/100	238.65 Белки - 6.30, Жиры - 6.42, Углеводы - 35.85	36.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Стеланычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

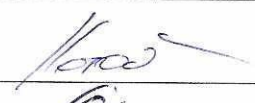

М.Л.Зуева
"31" октября 2025 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"31" октября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г	1/180	188.87	3.00
перловая, соев.		Белки - 5.58, Жиры - 0.67, Углеводы - 40.14	
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г.	50/15	220.03	49.00
свинина б.к., лук, морковь, соев., масло растительное		Белки - 21.06, Жиры - 13.49, Углеводы - 1.45	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	2.00
сахар, чай		Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	3.00
хлеб пшеничный		Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	
Итого:			57.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зусва
" 31 " 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

" 31 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 для картофель, говядина, лук, морковь, макаронные изделия, морковка, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157.70 Белки - 8.60, Жиры - 4.80, Углеводы - 24.03	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе курицы, рис, морковь, лук, масло растительное, морковка, помидоры, соль, лавровый лист	1/300	492.78 Белки - 27.09, Жиры - 18.30, Углеводы - 54.03	72.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимонный сок	1/200	61.92 Белки - 0.26, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.00	3.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.80, Углеводы - 10.08	2.00
Итого:			109.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л. Зуева
«31» 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 31 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/250	6-00
Плов с филе курицы	1/300	72-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	3-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«31» 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 31 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каши перловая рассыпчатая	1/180	3-00
Поджарка из свинины	1/75	49-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Суп картофельный с макар. изделиями и говядиной	20/250	32-00
Плов с филе курицы	1/300	72-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	3-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой :



Котова С.И.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:

Махрачева И.А.