

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
"01" ноября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 01 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Сельский" 1/100 огурцы свежие, помидоры, редис, масло растительное, лук зеленый, соль	1/100	144.63 Белки - 0.54, Жиры - 15.03, Углеводы - 1.71	41.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина ош., картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	154.95 Белки - 8.13, Жиры - 9.03, Углеводы - 10.25	63.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. капуста свежая, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	202.45 Белки - 9.65, Жиры - 13.05, Углеводы - 10.25	46.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль, мука, яйцо, лук, дрожжи	75/5	139.24 Белки - 12.11, Жиры - 10.05, Углеводы - 0.97	57.00
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. молоко, мука манная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	225.67 Белки - 4.66, Жиры - 7.69, Углеводы - 24.46	27.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица, сухари панировочные, соль, лавровый лист	100.00	241.77 Белки - 20.24, Жиры - 17.65, Углеводы - 0.39	77.00
Тефтели 100\100 № 63 -2010г. д.п. говядина ош., морковь, лук, картофельный, мука, масло растительное, морковь, томат, соль, сахар, лавровый лист	100/100	256.36 Белки - 12.57, Жиры - 12.79, Углеводы - 17.84	86.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 с6 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, масло сливочное, мука, соль	80.00	225.58 Белки - 19.27, Жиры - 14.02, Углеводы - 0.64	140.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, лук, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.35, Жиры - 2.73, Углеводы - 1.5	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 4.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 19.36	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия отварные, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.45, Углеводы - 47.05	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 2.84, Жиры - 1.47, Углеводы - 46.05	21.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, морковь, масло растительное, соль	1/200	177.60 Белки - 1.45, Жиры - 5.46, Углеводы - 17.96	31.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16 Белки - 0.05, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.1	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.01	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимонный	1/200	61.92 Белки - 0.25, Углеводы - 15.22	6.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	12.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34 Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.38	19.00
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 - 50.03	27.00
Пирожок с зеленым луком и яйцом 1\60 мука, лук зеленый, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное	1/60	145.13 Белки - 4.06, Жиры - 4.40, Углеводы - 22.33	25.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51 Белки - 7.14, Жиры - 9.59, Углеводы - 35.66	18.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махратева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

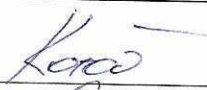
 М.Л.Зусва
 "01" ноября 2025 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"01" ноября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соев.	200/10	225.67	13.00
Масло сливочное I\20 масло сливочное	1/20	132.18	10.00
Сыр порционный I\30 сыр в ассортименте	30.00	103.38	21.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, чай	1/200	61.92	4.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Итого:			52.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 " 01 " ноября 2025 г.

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

ОБЕД Комплексе

" 01 " ноября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина без картофеля, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	154.95	39.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. свинина, говядина, лук, морковь, капуста, макароны, картофель, помидоры, соль, перец	100/100	314.72	53.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, сливочное масло, соль	1/200	177.60	15.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сладкие сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	5.00
Хлеб ржаной порционный 8 куб. дм	1/30	51.24	2.00
Итого:			114-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.
 Заведующая производством  Степанычева О.В.
 Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.И. Зуева
«01» ноября 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 01 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Пци из свежей капусты с картофелем	1/250	8-00
Тефтели из говядины	100/100	53-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Компот из сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.У.

Заведующий производством:

Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л. Зусва
 «01» ноября 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 01 ноября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша манная молочная	1/200	13-00
Сыр порционный	1/30	21-00
Масло сливочное порционное	1/20	10-00
Чай с сахаром и лимоном	200/7	4-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Щи из свежей капусты с говядиной	20/250	39-00
Тефтели из говядины	100/100	53-00
Пюре картофельное	1/200	15-00
Компот из сухофруктов	1/200	5-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.