

Директор
М.В. Брыз

для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 19 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Винегрет овощной 1/100 № 60 – 1994г. капуста квашеная, картофель, лук, масло растительное, свекла, морковь, яйца, соль.	100.00	175.85	22.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп - харчо с говядиной 20\250 № 154-1994г. говядина\фас, лук, рис, картофельный, масло растительное, батат, сельдерей, морковь, лавровый лист.	20/250	206.48	56.00
Суп картофельный с макаронами изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, говядины\фас, лук, макароны\изделия, морковь, Масло\растительное, сельдерей, лавровый лист.	20/250	157.70	56.00
Суп картофельный с макаронами изделиями и курой № 13 д\п картофель, курица, лук, макароны\изделия, морковь, масло растительное, сельдерей, лавровый лист.	20/250	204.88	39.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 – 1994г. филе кури, яйцо, картофельный, морковь\пюре, лук, сливочное, майонез, специи, сахар, соль.	75/5	172.05	57.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 курица, масло растительное, лук, чеснок, перец болгарский, помидоры, специи, соль.	100/50	443.94	104.00
Рыба, запеченная в омлете (хек) 1/100 № 70 сб.2018 филе хека, яйцо, лук, морковь, масло сливочное, сыр, соль.	1/100	139.62	117.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина\фас, лук, чеснок, соль, масло растительное.	50/15	220.03	86.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе кури, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, сельдерей, соль, лавровый лист.	1/300	492.78	103.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, лук, чеснок, томатный сок, уксус, специи, сахар, соль.	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 – 2010г. гречиха, масло сливочное, соль.	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 – 1994г. макаронные изделия, соль.	1/150	211.97	15.00
Рис отварной № 465 – 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль.	1/150	224.43	21.00
Перловка тушенная с грибами № 271 – 1994г. перловая каша, шампиньоны в банках, масло растительное, лук, морковь, чеснок, специи, сахар, соль.	1 425.00	189.51	14.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 – 1994г. картофель, молоко, сливочное масло, соль.	1/200	177.60	35.00
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 вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	36.00
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	26.00
Пирожок с яйцом 1/100	1/100	377.15	23.00
Хачапури с сыром 1/75	1/75	264.39	50.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

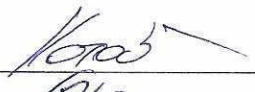
 М.Л.Зуева
"19" сентября 2025 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"19" сентября 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, соль Белки - 5.8г, Жиры - 0.6г, Углеводы - 40.1г			
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г.	50/15	220.03	49.00
свинина 0.к, лук, томат, соль, масло растительное Белки - 21.06, Жиры - 13.49, Углеводы - 3.60			
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 - 7.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 11.7г			
Итого:			57-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И. Зусва
 " 19 " сентября 2025 г.

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

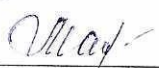
ОБЕД Комплекс

" 19 " сентября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, говядина б\к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157.70 Белки - 8.60, Жиры - 4.80, Углеводы - 20.03	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе курицы, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, помидоры, соль, лавровый лист	1/300	492.78 Белки - 27.00, Жиры - 13.00, Углеводы - 54.93	72.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимонный чай	1/200	61.92 Белки - 0.00, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.48	3.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.00, Углеводы - 10.00	2.00
Итого:			109.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

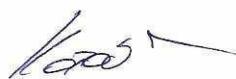
УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«19» 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 19 сентября 2025 г.

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

Заведующий столовой:



Котова С.ИО.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И. Зуева
«19» 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 19 сентября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша 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.