

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И. Зуев  
"27" июня 2025 г.

**МЕНЮ**  
**дополнительного питания**  
**для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа**  
**на " 27 " июня 2025 г.**

| Наименование                                                                                                                                                                      | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|--------|
| <b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                                             |                  |              |        |
| Салат овощной "На здоровье" с пекинской капустой 1/100<br><small>салат, масло растительное, огурцы/редис, перец, помидоры, болгар, соль</small>                                   | 1/100            | 205.52       | 41.00  |
| Салат из белокочанной капусты 1\100 № 2 2010 г. д. п.<br><small>капуста свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота</small>                                | 1/100            | 90.81        | 14.00  |
| <b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                                               |                  |              |        |
| Суп картофельный с макаронами изделиями и говядиной № 13 д\п<br><small>картофель, говядина Т\К, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист</small> | 20/250           | 157.70       | 54.00  |
| Суп картофельный с макаронами изделиями и курой № 13 д\п<br><small>картофель, кура, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист</small>             | 20/250           | 204.88       | 39.00  |
| <b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                                               |                  |              |        |
| Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 – 1994г.<br><small>филе кури, хлеб пшеничный, кури яйца, сливочное масло растительное, Масло сливочное, соль</small>       | 75/5             | 172.05       | 51.00  |
| Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г.<br><small>свинина Т\К, лук, томаты, соль, масло растительное</small>                                                                        | 50/15            | 219.97       | 73.00  |
| Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300<br><small>филе кури, рис, пропаренный, лук, Масло растительное, морковь, томаты, соль, лавровый лист</small>                                 | 1/300            | 492.78       | 100.00 |
| Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 сб 1994 г<br><small>печень говяжья, сметана, Масло растительное, мука, томат, соль</small>                                                | 50/50            | 184.68       | 54.00  |
| Шашлык из филе кури с луком 80/10<br><small>филе кури, лук майонез, масло растительное, соус соевый, специи, уксус</small>                                                        | 1/80             | 268.19       | 81.00  |
| <b>ГАРНИРЫ</b>                                                                                                                                                                    |                  |              |        |
| Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г<br><small>помидоры, морковь, мука, томат, Масло сливочное, лук, Масло растительное, Специи</small>                                     | 1/50             | 35.17        | 4.00   |
| Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 – 1994г.<br><small>макаронные изделия, Масло сливочное, соль</small>                                                                     | 1/150            | 211.97       | 11.00  |
| Рис отварной № 465 – 1994г.<br><small>рис пропаренный, Масло сливочное, соль</small>                                                                                              | 1/150            | 224.43       | 19.00  |
| Каша гречневая рассыпчатая № 74 – 2010г.<br><small>гречка, Масло сливочное, соль</small>                                                                                          | 1/150            | 247.59       | 12.00  |
| Перловая отварная<br><small>перловая, Масло сливочное, соль</small>                                                                                                               | 150.00           | 187.33       | 9.00   |
| Рататуй 1\150 ТТК<br><small>баклажаны, кабачки, перец, помидоры, лук, масло растительное, соль, чеснок</small>                                                                    | 1/150            | 130.78       | 128.00 |
| <b>НАПИТКИ</b>                                                                                                                                                                    |                  |              |        |
| 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        | 3.00  |
| 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        | 8.00  |
| <b>ВЫПЕЧКА</b>                                          |                  |              |       |
| Хлеб ржаной порционный                                  | 1/30             | 51.24        | 4.00  |
| Булочка фигурная с маком 1/100                          | 1/100            | 389.38       | 21.00 |
| Хлеб пшеничный порционный                               | 30.00            | 70.32        | 5.00  |
| Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100         | 1/100            | 300.78       | 26.00 |
| Пирожок с яйцом 1/100                                   | 1/100            | 377.15       | 44.00 |
| Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.                     | 1/100            | 375.58       | 31.00 |

Заведующий столовой Котова С.Ю. Котова С.Ю.

Заведующая производством: Стеланычева О.В. Стеланычева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А. Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И.Зуева  
"27" июня 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**

**"27" июня 2025 г**

| Наименование                                                                                                    | Вес, г/Объем, мл | Калорийность                                                          | Цена  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г<br><small>перловая, соев.</small>                               | 1/180            | 188.87<br><small>Белки - 5.38, Жиры - 0.67, Углеводы - 40.14</small>  | 3.00  |
| Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г.<br><small>свинина б.к., лук, морковь, соев., майонез растительный</small> | 50/15            | 219.97<br><small>Белки - 21.06, Жиры - 13.48, Углеводы - 3.60</small> | 49.00 |
| Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.<br><small>сахар, чай</small>                                              | 1/200            | 60.80<br><small>Белки - 0.30, Углеводы - 15.00</small>                | 2.00  |
| Хлеб пшеничный порционный<br><small>с пшеничной</small>                                                         | 30.00            | 70.32<br><small>Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.36</small>   | 3.00  |

Итого:

57-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор колледжа  
  
 М.И. Зуева  
 " 27 " июня 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**

" 27 " июня 2025 г.

| Наименование                                                                                                                                                     | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|--------|
| Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 для<br>картофель, говядина, лук, макароны изделия, порridge, масло растительное, соль,<br>перец черный | 20/250           | 157.70       | 32.00  |
| Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300<br>филе курицы, рис, поджаренный, лук, масло растительное, морковь, перец черный,<br>поджаренный рис                        | 1/300            | 492.78       | 72.00  |
| Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7<br>чай, сахар, лимон                                                                                     | 1/200            | 61.92        | 3.00   |
| Хлеб ржаной порционный<br>хлеб ржаной                                                                                                                            | 1/30             | 51.24        | 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  
«27» июня 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 27 июня 2025 г.**

| Наименование блюда                       | Выход<br>(в гр.) | Цена<br>(руб. коп.) |
|------------------------------------------|------------------|---------------------|
| <b>ОБЕД</b>                              |                  |                     |
| 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                |
| <b>Итого:</b>                            |                  | <b>83=00</b>        |
|                                          |                  |                     |
|                                          |                  |                     |
|                                          |                  |                     |
|                                          |                  |                     |

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:

  
Котова С.Ю.

  
Стенапычсва О.В.

  
Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.И. Зуева  
«27» июня 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 27 июня 2025 г.

| Наименование блюда                              | Выход<br>(в гр.) | Цена<br>(руб. коп.) |
|-------------------------------------------------|------------------|---------------------|
| <b>ЗАВТРАК</b>                                  |                  |                     |
| 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                |
| <b>ОБЕД</b>                                     |                  |                     |
| Суп картофельный с макар. изделиями и говядиной | 20/250           | 32-00               |
| Шов с филе курицы                               | 1/300            | 72-00               |
| Чай с сахаром и лимоном                         | 1/200            | 3-00                |
| Хлеб ржаной порционный                          | 1/30             | 2-00                |
| <b>Итого:</b>                                   |                  | <b>166=00</b>       |

Заведующий столовой :

Заведующий производством:

Бухгалтер:

  
Котова С.Ю.

  
Стенанычева О.В.

  
Махрacheва И.А.