

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа



М.И.Зуева

"03" июня 2026 г

**МЕНЮ**  
дополнительного питания  
для студентов ГПОУ ЯО "Ярославский градостроительный колледж"

на " 03 " июня 2026 г.

| Наименование                                                                                                                                                           | Вес, г/Объем, мл | Калорийность                                               | Цена   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------|--------|
| <b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                                  |                  |                                                            |        |
| Салат овощной с растительным маслом<br>огурцы свежие, помидоры, лук, масло растительное, соль                                                                          | 1/100            | 107.01<br>Белки - 0.86, Жиры - 10.13,<br>Углеводы - 3.10   | 36.00  |
| <b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                                    |                  |                                                            |        |
| Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной 20/250 № 136-1994г.<br>картофель, говядина б\к, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль,<br>лавровый лист  | 20/250           | 144.13<br>Белки - 7.95, Жиры - 4.72,<br>Углеводы - 17.46   | 61.00  |
| Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г.<br>картофель, кура, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль,<br>лавровый лист                     | 20/250           | 191.63<br>Белки - 9.47, Жиры - 9.37,<br>Углеводы - 17.46   | 41.00  |
| <b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                                    |                  |                                                            |        |
| Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г.<br>филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло<br>сливочное, соль        | 75/5             | 172.05<br>Белки - 13.18, Жиры - 10.17,<br>Углеводы - 6.95  | 57.00  |
| Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262<br>- 1994г.<br>молоко, пшено, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль                            | 1/200            | 203.76<br>Белки - 3.50, Жиры - 8.08,<br>Углеводы - 29.26   | 35.00  |
| Фарфале с филе кури и сыра 1\215<br>филе кури, макаронные изделия (бабочки), сливки л, сыр в ассортименте, масло<br>растительное, соль, чеснок                         | 215.00           | 505.70<br>Белки - 27.46, Жиры - 24.79,<br>Углеводы - 43.19 | 132.00 |
| Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г.<br>филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло<br>растительное, соль            | 1/100            | 184.10<br>Белки - 13.18, Жиры - 10.66,<br>Углеводы - 8.86  | 93.00  |
| Чахохбили из кури с соусом 100\50<br>кура, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль                                                                       | 100/50           | 443.94<br>Белки - 24.14, Жиры - 36.82,<br>Углеводы - 4.00  | 107.00 |
| <b>ГАРНИРЫ</b>                                                                                                                                                         |                  |                                                            |        |
| Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г<br>морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль                                              | 1/50             | 33.92<br>Белки - 0.45, Жиры - 2.13,<br>Углеводы - 1.75     | 4.00   |
| Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г.<br>греча, масло сливочное, соль                                                                                               | 1/150            | 247.59<br>Белки - 8.73, Жиры - 6.09,<br>Углеводы - 39.46   | 15.00  |
| Рис отварной № 465 - 1994г.<br>рис пропаренный, масло сливочное, соль                                                                                                  | 1/150            | 224.43<br>Белки - 3.34, Жиры - 5.43,<br>Углеводы - 40.05   | 19.00  |
| Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г.<br>макароны, масло сливочное, соль                                                                                   | 1/150            | 211.97<br>Белки - 5.82, Жиры - 4.49,<br>Углеводы - 37.08   | 13.00  |
| Рагу овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г.<br>капуста свежая, морковь, лук, картофель, зеленый горошек, масло растительное,<br>лук, соль, томат, сахар, лавровый лист | 1/150            | 134.52<br>Белки - 2.78, Жиры - 2.20,<br>Углеводы - 14.65   | 22.00  |
| <b>НАПИТКИ</b>                                                                                                                                                         |                  |                                                            |        |
| Лимон порционный                                                                                                                                                       | 1/7              | 1.16                                                       | 4.00   |

| Наименование                                                                                                                                  | Вес, г/Объем, мл | Калорийность                                  | Цена  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------|-------|
| Лимон                                                                                                                                         |                  | Белки - 0.06, Жиры - 0.01,<br>Углеводы - 0.21 |       |
| Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.<br>сахар, чай                                                                                           | 1/200            | 60.80                                         | 3.00  |
| Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7<br>сахар, лимоны, чай                                                                 | 1/200            | 61.92                                         | 6.00  |
| Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л.<br>яблоки, сахар, лимонная кислота                                                                    | 200.00           | 113.60                                        | 16.00 |
| <b>ВЫПЕЧКА</b>                                                                                                                                |                  |                                               |       |
| Хлеб ржаной порционный<br>хлеб ржаной                                                                                                         | 1/30             | 51.24                                         | 5.00  |
| Булочка фигурная с маком 1/100<br>мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин                          | 1/100            | 409.34                                        | 21.00 |
| Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994<br>капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль | 1/100            | 257.51                                        | 18.00 |
| Булочка с творогом 1/100<br>мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин             | 1/100            | 362.89                                        | 30.00 |
| Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.<br>яблоки, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, крахмал, соль                  | 1/100            | 363.02                                        | 34.00 |

Заведующий столовой Котова Котова С.Ю.

Заведующая производством Степаныхчева Степаныхчева О.В.

Бухгалтер: Мах Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.И.Зуева  
"03" июня 2026 г.

**МЕНЮ**  
основного (организованного) питания  
студентов ГПОУ ЯО "Ярославский градостроительный колледж",  
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих  
и служащих среднего профессионального образования

**ЗАВТРАК Комплекс**

"03" июня 2026 г

| Наименование                                                                                                                                                  | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------|
| Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г.<br>филе кури, хлеб пшеничный, сахар рафинированный, масло растительное, масло сливочное, соль | 75/5             | 172.05       | 34.00 |
| Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г.<br>макароны, масло сливочное, соль                                                                           | 180.00           | 247.93       | 7.00  |
| Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол.<br>молоко, сахар, какао                                                                                                   | 1/200            | 90.76        | 9.00  |
| Хлеб пшеничный порционный<br>хлеб пшеничный                                                                                                                   | 30.00            | 70.32        | 4.00  |
| Итого:                                                                                                                                                        |                  |              | 54.00 |

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

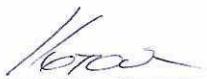
  
М.И.Зуева  
"03 " июня 2026 г.

**МЕНЮ**  
**основного (организованного) питания**  
**студентов ГПОУ ЯО "Ярославский градостроительный колледж",**  
**обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих**  
**и служащих среднего профессионального образования**

**ОБЕД Комплекс**

" 03 " июня 2026 г.

| Наименование                                                                                                                                                           | Вес, г/Объем, мл | Калорийность                                              | Цена   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------|--------|
| Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной 20/250 № 136-1994г.<br>картофель, говядина б.к., лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль,<br>лавровый лист | 20/250           | 144.13<br>Белки - 7.95, Жиры - 4.72,<br>Углеводы - 17.48  | 40.00  |
| Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г.<br>филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло<br>растительное, соль            | 1/100            | 184.10<br>Белки - 13.18, Жиры - 10.66,<br>Углеводы - 8.86 | 60.00  |
| Рагу овощное № 83-2010г. д.л. 1\180<br>картофель, капуста свежая, морковь, лук, зеленый горошек, масло растительное, томат,<br>сахар, соль, лавровый лист              | 180.00           | 201.22<br>Белки - 3.76, Жиры - 11.21,<br>Углеводы - 21.31 | 15.00  |
| Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.<br>сахар, чай                                                                                                                    | 1/200            | 60.80<br>Белки - 0.20, Углеводы - 15.00                   | 2.00   |
| Хлеб ржаной порционный<br>хлеб ржаной                                                                                                                                  | 1/30             | 51.24<br>Белки - 1.98, Жиры - 0.36,<br>Углеводы - 10.02   | 2.00   |
| Итого:                                                                                                                                                                 |                  |                                                           | 119.00 |

Заведующая столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

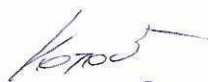
УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

 М.Л.Зуева  
«03» июня 2026 г.

**МЕНЮ**  
**одноразового бесплатного питания**  
**для студентов ГПОУ ЯО «Ярославский градостроительный колледж»,**  
**обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих**  
**и служащих среднего профессионального образования**  
**на 03 июня 2026 г.**

| Наименование блюда               | Выход<br>(в гр.) | Цена<br>(руб. коп.) |
|----------------------------------|------------------|---------------------|
| <b>ОБЕД</b>                      |                  |                     |
|                                  |                  |                     |
| <i>Суп картофельный с крупой</i> | 1/250            | 7-00                |
| <i>Биточек рыбный</i>            | 1/100            | 60-00               |
| <i>Рагу из овощей</i>            | 1/180            | 15-00               |
| <i>Чай с сахаром</i>             | 1/200            | 2-00                |
| <i>Хлеб ржаной порционный</i>    | 1/30             | 3-00                |
| <b>Итого:</b>                    |                  | <b>87=00</b>        |
|                                  |                  |                     |
|                                  |                  |                     |
|                                  |                  |                     |
|                                  |                  |                     |

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директора колледжа

 М.И.Зуева  
«03» июня 2026 г.

**МЕНЮ**  
**двухразового бесплатного питания**  
**для студентов ГПОУ ЯО «Ярославский градостроительный колледж»,**  
**обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих**  
**и служащих среднего профессионального образования**  
**на 03 июня 2026 г.**

| Наименование блюда                           | Выход<br>(в гр.) | Цена<br>(руб. коп.) |
|----------------------------------------------|------------------|---------------------|
| <b>ЗАВТРАК</b>                               |                  |                     |
| <i>Котлета рубленая из филе курицы</i>       | 1/75             | 34-00               |
| <i>Макаронные изделия отварные</i>           | 1/180            | 7-00                |
| <i>Какао с молоком</i>                       | 1/200            | 9-00                |
| <i>Хлеб пшеничный порционный</i>             | 1/30             | 4-00                |
|                                              |                  |                     |
| <b>ОБЕД</b>                                  |                  |                     |
|                                              |                  |                     |
| <i>Суп картофельный с крупой и говядиной</i> | 20/250           | 40-00               |
| <i>Биточек рыбный</i>                        | 1/100            | 60-00               |
| <i>Рагу овощное</i>                          | 1/180            | 15-00               |
| <i>Чай с сахаром</i>                         | 1/200            | 2-00                |
| <i>Хлеб ржаной порционный</i>                | 1/30             | 3-00                |
| <b>Итого:</b>                                |                  | <b>174=00</b>       |
|                                              |                  |                     |

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:


Котова С.И.

Степаныхева О.В.

Махрачева И.А.