

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор колледжа



**М.Л.Зуева**  
"04" июня 2026 г

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

**на " 04 " июня 2026 г.**

| Наименование                                                                                                                                                                        | Вес, г/Объем, мл | Калорийность                                               | Цена   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------|--------|
| <b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                                               |                  |                                                            |        |
| Салат из свежей капусты с перцем 1\100<br>капуста свежая, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота                                                         | 1/100            | 124.76<br>Белки - 1.52, Жиры - 10.08,<br>Углеводы - 6.99   | 18.00  |
| Сельдь с луком 30\20\10<br>филе сельди, лук, масло растительное                                                                                                                     | 60.00            | 97.97<br>Белки - 0.28, Жиры - 10.03,<br>Углеводы - 1.64    | 37.00  |
| <b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                                                 |                  |                                                            |        |
| Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п<br>свекла, картофель, говядина б\к, морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист                   | 20/250/10        | 151.60<br>Белки - 8.05, Жиры - 6.50,<br>Углеводы - 15.00   | 66.00  |
| Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п<br>свекла, кура, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, лавровый лист                                     | 20/250/10        | 198.78<br>Белки - 9.57, Жиры - 11.17,<br>Углеводы - 14.98  | 47.00  |
| Суп - харчо с говядиной 20\250 № 154-1994г.<br>говядина б\к, лук, рис проваренный, масло растительное, томат, соль, чеснок, лавровый лист                                           | 20/250           | 205.08<br>Белки - 7.75, Жиры - 12.07,<br>Углеводы - 16.35  | 59.00  |
| <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 сливочное, соль                        | 75/5             | 172.05<br>Белки - 13.18, Жиры - 10.17,<br>Углеводы - 6.95  | 57.00  |
| Каша молочная геркулесовая с маслом (жидкая) № 34 с6 2010 г<br>молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль                                                                       | 200/10           | 152.58<br>Белки - 2.54, Жиры - 8.50,<br>Углеводы - 16.48   | 34.00  |
| Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г.<br>говядина б\к, свинина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль | 75/5             | 197.25<br>Белки - 11.38, Жиры - 13.77,<br>Углеводы - 6.95  | 74.00  |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г.<br>творог, молоко сгущенное в.т, крупа манная, сахар, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, яйцо             | 150/25           | 435.53<br>Белки - 28.71, Жиры - 19.91,<br>Углеводы - 35.38 | 88.00  |
| Запеканка из творога со сметаной 150/25 № 297-1994г.<br>творог, сметана, крупа манная, сахар, масло сливочное, сухари панировочные, яйцо                                            | 100/30           | 404.63<br>Белки - 22.53, Жиры - 22.79,<br>Углеводы - 22.35 | 89.00  |
| Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 с6 1994 г<br>печень говяжья, сметана, масло растительное, мука, томат, соль                                                                 | 50/50            | 184.68<br>Белки - 12.93, Жиры - 11.16,<br>Углеводы - 7.13  | 77.00  |
| Котлеты из филе кури панированные жареные 1/100 № 455-1994г.<br>филе кури, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль                                                      | 1/75             | 202.56<br>Белки - 20.75, Жиры - 13.26,<br>Углеводы - 0.05  | 81.00  |
| Печеночные оладьи с грибами 1/150<br>печень говяжья, лук, майонез, морковь, шампиньоны в банках, яйцо, крупа манная, масло растительное, масло сливочное, сыр в ассортименте, соль  | 1/150            | 417.07<br>Белки - 19.88, Жиры - 30.02,<br>Углеводы - 16.86 | 100.00 |
| <b>ГАРНИРЫ</b>                                                                                                                                                                      |                  |                                                            |        |
| Соус красный основной 1/50 № 528 с6 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 - 3.25     | 4.00   |
| Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г.                                                                                                                                            | 1/150            | 247.59                                                     | 15.00  |

| Наименование                                                                                                                      | Вес, г/Объем, мл | Калорийность                                   | Цена  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------|-------|
| гречка, масло сливочное, соль                                                                                                     |                  | Белки - 8.73, Жиры - 6.09,<br>Углеводы - 39.46 |       |
| Рис отварной № 465 - 1994г.<br>рис пропаренный, масло сливочное, соль                                                             | 1/150            | 224.43                                         | 19.00 |
| Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г.<br>макаронны, масло сливочное, соль                                             | 1/150            | 211.97                                         | 13.00 |
| Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г.<br>картофель, молоко, масло сливочное, соль                                                | 1/200            | 177.60                                         | 34.00 |
| <b>НАПИТКИ</b>                                                                                                                    |                  |                                                |       |
| Лимон порционный                                                                                                                  | 1/7              | 1.16                                           | 4.00  |
| 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 смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.<br>сахар, сухофрукты, лимонная кислота                                          | 1/200            | 79.84                                          | 8.00  |
| <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 яйцом 1/100<br>мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи                                     | 1/100            | 377.15                                         | 29.00 |
| Корн-дог 1/145<br>мука, сосиски, сыр в ассортименте, яйцо, майонез, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль      | 1/145            | 504.82                                         | 69.00 |
| 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 |

Заведующий столовой

Котова С.Ю.

Заведующая производством

Степаньчева О.В.

Бухгалтер:

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"04" 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**

"04" июня 2026 г

| Наименование                                                                                                                                                              | Вес, г/Объем, мл | Калорийность                                               | Цена  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------|-------|
| Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г.<br>творог, повидло, изюм, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сухари<br>ваниль, соль, ванилин | 150/30           | 497.11<br>Белки - 20.66, Жиры - 18.88,<br>Углеводы - 61.13 | 53.00 |
| Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.<br>сахар, чай                                                                                                                       | 1/200            | 60.80                                                      | 2.00  |
| Итого:                                                                                                                                                                    |                  | Белки - 0.20, Углеводы - 15.00                             | 55.00 |

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.Л.Зуева  
"04" 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**

" 04" июня 2026 г.

| Наименование                                                                                                                                                                                 | Вес, г/Объем, мл | Калорийность                                              | Цена   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------|--------|
| Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д/л<br>свекла, картофель, говядина б\к, морковь, лук, сметана, масло растительное, соль,<br>сахар, лавровый лист                         | 20/250/10        | 151.60<br>Белки - 8.05, Жиры - 6.00,<br>Углеводы - 18.00  | 40.00  |
| Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-<br>1994г.<br>говядина б\к, картофель б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло<br>растительное, масло сливочное, соль | 75/5             | 202.66<br>Белки - 10.96, Жиры - 14.50,<br>Углеводы - 6.95 | 43.00  |
| Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г.<br>картофель, молоко, масло сливочное, соль                                                                                                           | 1/200            | 177.60<br>Белки - 3.48, Жиры - 5.76,<br>Углеводы - 27.96  | 18.00  |
| Сок 1\200                                                                                                                                                                                    | 200.00           | 0.00                                                      | 15.00  |
| Хлеб ржаной порционный<br>хлеб ржаной                                                                                                                                                        | 1/30             | 51.24<br>Белки - 1.98, Жиры - 0.36,<br>Углеводы - 10.02   | 3.00   |
| Итого:                                                                                                                                                                                       |                  |                                                           | 119.00 |

Заведующая столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

 М.Л.Зусва  
«04» 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 04 июня 2026 г.

| Наименование блюда                     | Выход<br>(в гр.) | Цена<br>(руб. коп.) |
|----------------------------------------|------------------|---------------------|
| <b>ОБЕД</b>                            |                  |                     |
| Свекольник по-домашнему                | 1/250            | 8-00                |
| Котлета рубленая из свинины и говядины | 1/75             | 43-00               |
| Пюре картофельное                      | 1/200            | 18-00               |
| Сок                                    | 1/200            | 15-00               |
| Хлеб ржаной порционный                 | 1/30             | 3-00                |
| <b>Итого:</b>                          |                  | <b>87=00</b>        |
|                                        |                  |                     |
|                                        |                  |                     |
|                                        |                  |                     |
|                                        |                  |                     |

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Стенаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.Л.Зусва  
«04» июня 2026 г.

**МЕНЮ**  
двухразового бесплатного питания  
для студентов ГПОУ ЯО «Ярославского градостроительного колледжа»,  
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих  
и служащих среднего профессионального образования  
на 04 июня 2026 г.

| Наименование блюда                     | Выход<br>(в гр.) | Цена<br>(руб. коп.) |
|----------------------------------------|------------------|---------------------|
| <b>ЗАВТРАК</b>                         |                  |                     |
|                                        |                  |                     |
| Пудинг из творога с повидлом           | 150/30           | 53-00               |
| Чай с сахаром                          | 1/200            | 2-00                |
|                                        |                  |                     |
| <b>ОБЕД</b>                            |                  |                     |
|                                        |                  |                     |
| Свекольник по-домашнему с говядиной    | 20/250/10        | 40-00               |
| Котлета рубленая из свинины и говядины | 1/75             | 43-00               |
| Пюре картофельное                      | 1/200            | 18-00               |
| Сок                                    | 1/200            | 15-00               |
| Хлеб ржаной порционный                 | 1/30             | 3-00                |
| <b>Итого:</b>                          |                  | <b>174=00</b>       |
|                                        |                  |                     |

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:

  
Котова С.Ю.

  
Степанычева О.В.

  
Махрачева И.А.