

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"13" мая 2026 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО "Ярославского градостроительного колледжа"

на " 13 " мая 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Винегрет овощной 1/100 № 60 - 1994г. капуста квашеная, картофель, лук, масло растительное, свекла, морковь, сахар, соль	100.00	175.85 Белки - 1.02, Жиры - 15.13, Углеводы - 8.90	26.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 реп.129/3 1994г. картофель, говядина б\к, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75 Белки - 8.35, Жиры - 9.25, Углеводы - 17.27	78.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, кура, огурцы соленые, морковь, сметана, томат, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52 Белки - 10.28, Жиры - 13.83, Углеводы - 18.75	61.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94 Белки - 3.18, Жиры - 7.70, Углеводы - 37.98	37.00
Запеканка картофельная с мясом и маслом 200\5 № 430-1994г. д\п картофель, говядина б\к, лук, масло растительное, масло сливочное, сухари панировочные, соль	200.00	310.08 Белки - 15.08, Жиры - 16.32, Углеводы - 25.72	128.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б\к, свинина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	197.25 Белки - 11.38, Жиры - 13.77, Углеводы - 6.95	74.00
Перец фаршированный мясом и рисом со сметаной 97\20 № 437-1994г. перец, говядина б\к, сметана, лук, рис пропаренный, масло растительное, соль, сухари панировочные	97/20	148.89 Белки - 9.15, Жиры - 8.97, Углеводы - 7.89	111.00
Рыба, запеченная в омлете (хек) 1/100 № 70 сб.2018 филе хека мор., яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль	1/100	139.62 Белки - 16.61, Жиры - 6.78, Углеводы - 3.04	108.00
Свинина по-мексикански 1/85 карбонат б\к, морковь, лук, масло растительное, кукуруза, перец, томат, фасоль в с\с, соль, чеснок	1/95	232.92 Белки - 13.42, Жиры - 18.18, Углеводы - 3.89	80.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.25	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	15.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	19.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	13.00
Каша перловая жареная с луком и грибами св 1/150 таб.4 сб 1994 г	1/150	192.34	73.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
перловая, грибы свежие, лук, масло растительное, соль		Белки - 4.94, Жиры - 3.58, Углеводы - 35.09	
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	4.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Жиры - 0.00, Углеводы - 15.00	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Жиры - 0.06, Углеводы - 15.22	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	37.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.30, Углеводы - 10.02	5.00
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
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 мука, говядина б\к, свинина б\к, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль	1/60	189.49 Белки - 9.28, Жиры - 6.87, Углеводы - 22.63	42.00
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100 мука, картофель, сыр в ассортименте, яйцо, лук, масло растительное, майонез, сахар, дрожжи, соль, масло сливочное	1/100	300.78 Белки - 8.85, Жиры - 11.22, Углеводы - 41.10	23.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100 мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сахарная пудра, соль, ванилин	1/100	375.60 Белки - 7.08, Жиры - 12.44, Углеводы - 58.83	24.00
Пирожок с зеленым луком и яйцом 1/60 мука, лук зеленый, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, соль, дрожжи	1/60	149.32 Белки - 4.04, Жиры - 4.88, Углеводы - 22.30	25.00

Заведующая производством _____

Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева
"13" мая 2026 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"13" мая 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94	25.00
Яйцо вареное яйцо	1/40	62.84	10.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76	15.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Итого:			54.00

Заведующая производством



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.Л.Зуева

"13 " мая 2026 г.

МЕНЮ

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

ОБЕД Комплекс

" 13 " мая 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной 20/250 рец.129/3 1994г. картофель, говядина б\к, огурцы соленые, морковь, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250	165.35 Белки - 8.10, Жиры - 7.25, Углеводы - 16.92	46.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе кури, молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	100.00	169.14 Белки - 17.54, Жиры - 7.06, Углеводы - 8.86	53.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	180.00	269.32 Белки - 4.64, Жиры - 6.52, Углеводы - 48.06	16.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	3.00
Итого:			120.00

Заведующая производством  Степанычева О.В.Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л.Зусва
«13» мая 2026 г.

МЕНЮ
одноразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО «Ярославского градостроительного колледжа»,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования
на 13 мая 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	13-00
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/100	53-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующая производством:

Бухгалтер:



Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
«13» мая 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 13 мая 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша рисовая молочная	1/200	25-00
Какао на молоке	1/200	15-00
Яйцо вареное	шт	10-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Рассольник ленинградский с говядиной	20/250	46-00
Котлета рубленая из филе курицы	1/100	53-00
Рис отварной	1/180	16-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующая производством:

Бухгалтер:



Степанычева О.В.



Махрачева И.А.