

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева

"16" июня 2026 г

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

на " 16 " июня 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 капуста свежая, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	124.76 Белки - 1.52, Жиры - 10.08, Углеводы - 6.99	18.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. картофель, говядина блк, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	159.53 Белки - 7.92, Жиры - 9.13, Углеводы - 11.43	67.00
Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г. картофель, кура, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	206.90 Белки - 9.47, Жиры - 13.70, Углеводы - 11.43	47.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль, мука, яйцо, сахар, дрожжи	75/5	141.05 Белки - 12.12, Жиры - 10.75, Углеводы - 0.08	57.00
Каша молочная геркулесовая с маслом (жидкая) № 34 с6 2010 г молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль	200/10	152.58 Белки - 2.54, Жиры - 8.50, Углеводы - 16.48	34.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67 Белки - 10.20, Жиры - 17.82, Углеводы - 0.64	42.00
Филе хека в яйце 1\100 № 69 д\п филе хека мор., яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	317.76 Белки - 17.61, Жиры - 24.38, Углеводы - 7.70	108.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина блк, лук, томат, соль, масло растительное	50/15	220.03 Белки - 21.06, Жиры - 13.40, Углеводы - 3.60	86.00
Котлеты из филе кури панированные жареные 1/100 № 455-1994г. филе кури, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	1/75	202.56 Белки - 10.75, Жиры - 10.20, Углеводы - 0.05	81.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 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. гречка, 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 - 1.49, Углеводы - 37.08	13.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.70, 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, Углеводы - 15.15	6.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	8.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	5.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 начинка "веста шоколад", мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	363.31 Белки - 6.81, Жиры - 10.35, Углеводы - 59.73	27.00
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100 мука, картофеля, 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
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) филе кури, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок	1/60	270.09 Белки - 13.83, Жиры - 14.54, Углеводы - 20.98	50.00
Пирожок с зеленым луком и яйцом 1/100 мука, лук зеленый, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, соль, дрожжи	1/60	238.82 Белки - 6.61, Жиры - 7.27, Углеводы - 36.74	40.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева

"16" июня 2026 г.

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

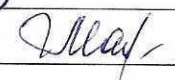
ЗАВТРАК Комплекс

"16" июня 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйно, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67 Белки - 10.20, Жиры - 17.82, Углеводы - 0.63	30.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56 Белки - 0.24, Углеводы - 19.40	21.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00
Итого:			55.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зусва
"16" 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

" 16" июня 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп из овощей с говядиной № 132-1994г. картофель, говядина, капуста свежая, лук, морковь, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	139.32 Белки - 7.69, Жиры - 7.43, Углеводы - 11.16	43.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. курица, лук, морковь, соль	100.00	24 161.70 Белки - 2 024.16, Жиры - 1 564.90, Углеводы - 45.30	59.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия отварные	1/150	211.97 Белки - 3.82, Жиры - 4.43, Углеводы - 37.68	8.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	6.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.56, Углеводы - 10.92	3.00
Итого:			119.00

Заведующая столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
«16» июня 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 16 июня 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп из овощей	1/250	11-00
Цыпленок отварной	1/100	59-00
Макаронные изделия отварные	1/180	8-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махраева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И.Зуева
«16» 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 16 июня 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Омлет натуральный со сливочным маслом	105/5	30-00
Кофейный напиток	1/200	21-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Суп из овощей с говядиной	20/250	43-00
Цыпленок отварной	1/100	59-00
Макаронные изделия отварные	1/180	8-00
Компот из сухофруктов	1/200	6-00
Хлеб ржасной порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.