

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"26" мая 2026 г

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

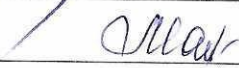
на " 26 " мая 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из пекинской капусты с перцем 1/100 салат, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	116.99 Белки - 1.31, Жиры - 10.15, Углеводы - 5.10	42.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Борщ из св. капусты с курой, картофелем и сметаной № 110-1994г. кура, свекла, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, перец, помидоры, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	20/250/10	213.53 Белки - 9.53, Жиры - 13.63, Углеводы - 13.20	52.00
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10 свекла, говядина б\к, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	20/250/10	163.43 Белки - 7.85, Жиры - 9.03, Углеводы - 12.70	67.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05 Белки - 13.18, Жиры - 10.17, Углеводы - 6.95	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
Голубцы любительские 100/100 - № 494 с6 1997 капуста свежая, говядина б\к, сметана, лук, морковь, мука, масло растительное, рис пропаренный, томат, соль	100/100	222.92 Белки - 10.40, Жиры - 14.04, Углеводы - 13.74	84.00
Жареная рыба под маринадом 1/150 № 87, 570 с6.1994 г филе хека мор., морковь, масло растительное, лук, томат, мука, сахар, соль, уксус	1/150	235.68 Белки - 15.96, Жиры - 13.92, Углеводы - 11.64	120.00
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г. творог, молоко сгущенное в кг, крупа манная, сахар, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, яйцо	150/25	435.53 Белки - 28.71, Жиры - 19.91, Углеводы - 35.38	88.00
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 - 16.30, Углеводы - 25.72	128.00
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. 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
Картофель отварной № 470 - 1994г. картофель, масло сливочное, соль	1/150	149.97 Белки - 3.04, Жиры - 4.11, Углеводы - 24.53	26.00
НАПИТКИ			

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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, Углеводы - 15.00	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, чай	1/200	61.92 Белки - 0.20, Углеводы - 15.22	6.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. яблоки, сахар, лимонная кислота	200.00	113.60 Белки - 0.16, Жиры - 0.16, Углеводы - 27.88	16.00
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, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34 Белки - 8.72, Жиры - 7.60, Углеводы - 76.38	21.00
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
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51 Белки - 7.14, Жиры - 9.59, Углеводы - 35.66	18.00
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
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

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаньчева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И.Зусва
"26" мая 2026 г.

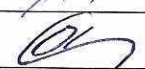
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО "Ярославского градостроительного колледжа",
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ЗАВТРАК Комплекс

"26" мая 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г; творог, молоко сгущенное в вт, крупа манная, сахар, масло сливочное, сметана, сушки панировочные, яйцо	150/25	435.53 Белки - 28.71, Жиры - 19.91, Углеводы - 35.38	50.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	2.00
Итого:			52.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зусва
"26" мая 2026 г.

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

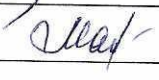
ОБЕД Комплекс

" 26" мая 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10 сметана, говядина б.к., капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	20/250/10	163.43	38.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 капуста свежая, говядина б.к., сметана, лук, морковь, мука, масло растительное, рис, пропаренный, томат, соль	100/100	222.92	53.00
Картофель отварной 1/180 № 470 - 1994г. картофель, масло сливочное, соль	1/180	179.96	14.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. яблоки, сахар, лимонная кислота	200.00	113.60	9.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	3.00
Итого:			117.00

Заведующая столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«26» 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 26 мая 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Борщ из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Голубцы любительские</i>	100/100	53-00
<i>Картофель отварной</i>	1/180	14-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	9-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махраева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«26» 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 26 мая 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	55-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Борщ из свежей капусты с говядиной	20/250	38-00
Голубцы любительские	100/100	53-00
Картофель отварной	1/180	14-00
Компот из яблок	1/200	9-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:


Котова С.ИО.


Стенапычева О.В.


Махрачева И.А.