

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа


С.А.Рыбалка
"28" мая 2026 г

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

на " 28 " мая 2026 г.

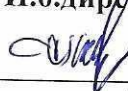
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной "На здоровье" с пекинской капустой 1/100 салат, масло растительное, огурцы свежие, перец, помидоры, сахар, соль	1/100	205.52 Белки - 1.06, Жиры - 20.12, Углеводы - 5.05	46.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина б\к, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	146.68 Белки - 6.32, Жиры - 4.58, Углеводы - 20.05	45.00
Уха с семгой 1/250 картофель, лук, морковь, перловая, филе горбуши мор., филе семги, филе трески, масло растительное, соль	270.00	133.75 Белки - 4.80, Жиры - 3.65, Углеводы - 20.43	82.00
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 - 13.13, Жиры - 10.17, Углеводы - 6.95	57.00
Бризоль из филе кури с сыром 1\75 № 455-1994г. филе кури, яйцо, масло растительное, мука, сыр в ассортименте, соль	1/75	246.23 Белки - 19.45, Жиры - 15.56, Углеводы - 7.10	72.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/300	395.19 Белки - 18.27, Жиры - 19.95, Углеводы - 35.64	85.00
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 - 2.89	80.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 с6 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, мука, соль	80.00	192.49 Белки - 19.23, Жиры - 11.29, Углеводы - 3.49	110.00
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. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.48	13.00
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, Углеводы - 15.00	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	6.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
сахар, лимоны, чай		Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	79.84	8.00
сахар, сухофрукты, лимонная кислота		Углеводы - 19.96	
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	5.00
хлеб ржаной		Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	21.00
мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин		Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.38	
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994	1/100	257.51	18.00
капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль		Белки - 7.14, Жиры - 9.59, Углеводы - 35.66	
Булочка с творогом 1/100	1/100	362.89	30.00
мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин		Белки - 12.91, Жиры - 9.29, Углеводы - 56.91	
Хачапури с сыром 1/75	1/75	264.39	52.00
сыр в ассортименте, мука, яйцо, масло сливочное, сахар, соль, дрожжи, масло растительное		Белки - 13.99, Жиры - 12.96, Углеводы - 22.95	

Заведующий столовой Котова Котова С.Ю.

Заведующая производством Степаныхчева Степаныхчева О.В.

Бухгалтер: Махрачева Махрачева И.А.

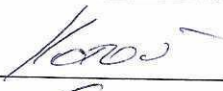
УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"28" мая 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

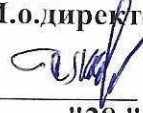
"28" мая 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 г молоко, макаронные изделия, масло сливочное, сахар, соль Белки - 2,23, Жиры - 2,07, Углеводы - 16,63	1/250	94.08	25.00
Ветчина порционная 1/30 ветчина	1/30	37.86	25.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Итого:			64.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"28 " мая 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

" 28" мая 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина б.к., лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	146.68 Белки - 6.32, Жиры - 4.58, Углеводы - 20.05	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б.к., лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/300	395.19 Белки - 18.27, Жиры - 19.95, Углеводы - 35.64	53.00
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 - 0.36, Углеводы - 10.02	3.00
Итого:			88-00

Заведующая столовой



Котова С.Ю.

Заведующая производством

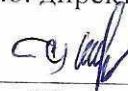


Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа

С.А.Рыбалка
«28» мая 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 28 мая 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с яйцом и фрикадельками</i>	15/250	25-00
<i>Жаркое по-домашнему</i>	1/300	53-00
<i>Компот из смеси сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа

С.А.Рыбалка
«28» 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 28 мая 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Суп молочный с макаронными изделиями</i>	1/250	25-00
<i>Ветчина порционная</i>	1/30	25-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
<i>Сок</i>	1/200	15-00
<i>Кондитерское изделие</i>	шт.	18-00
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с яйцом и фрикадельками</i>	15/250	25-00
<i>Жаркое по-домашнему</i>	1/300	53-00
<i>Компот из смеси сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.