

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"02" сентября 2026 г

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

на " 02 " сентября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Свекла по-французски 1/100 свекла, масло растительное, огурцы свежие, сыр в ассортименте, соль	1/100	156.00 Белки - 3.57, Жиры - 12.92, Углеводы - 6.36	26.00
Салат "Ярославский" 1/100 картофель, колбаса вареная, огурцы свежие, морковь, лук, майонез, соль	100.00	94.09 Белки - 3.52, Жиры - 5.93, Углеводы - 6.66	24.00
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	200.83 Белки - 9.23, Жиры - 10.53, Углеводы - 17.30	75.00
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	62.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Сосиска отварная 1/55 сосиски	1/55	143.38 Белки - 6.05, Жиры - 13.14, Углеводы - 0.22	36.00
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	148.81 Белки - 12.11, Жиры - 11.12, Углеводы - 0.08	65.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 с6 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	300.88 Белки - 7.24, Жиры - 11.28, Углеводы - 42.60	37.00
Плов со свиной № 403-1994г. свинина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль	1/250	498.67 Белки - 20.78, Жиры - 22.48, Углеводы - 53.32	76.00
Фарфале с филе кури и сыра 1\215 филе кури, макаронные изделия (бабочки), сливки л, сыр в ассортименте, масло растительное, соль, чеснок	215.00	517.01 Белки - 27.09, Жиры - 26.21, Углеводы - 43.19	139.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 кура, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль	100/50	444.02 Белки - 24.14, Жиры - 36.82, Углеводы - 4.02	133.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 с6 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, мука, соль	80.00	188.95 Белки - 18.34, Жиры - 11.29, Углеводы - 3.50	136.00
Шницель свиной 1/100 №382 с6. 1994 г карбонат б\к, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	1/75	305.85 Белки - 20.31, Жиры - 24.93, Углеводы - 0.06	100.00
Шницель натуральный рубленный из свинины 1/75 № 607-с6.2015 г. свинина б\к, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	0.00	0.00	67.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, томат, мука, кетчуп, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	36.59 Белки - 0.56, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.81	6.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	272.83 Белки - 8.73, Жиры - 5.54, Углеводы - 47.03	15.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	212.15 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.13	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	234.81 Белки - 5.19, Жиры - 5.97, Углеводы - 40.08	18.00
Капуста тушеная № 482 3 кол. - 1994г. капуста свежая, лук, масло растительное, сахар, томат, морковь, соль, мука, лимонная кислота, лавровый лист	1/150	124.68 Белки - 3.60, Жиры - 5.46, Углеводы - 15.29	19.00
Каша перловая жареная с луком и грибами св 1/150 таб.4 сб 1994 г перловая, грибы свежие, лук, масло растительное, соль	1/150	192.41 Белки - 4.94, Жиры - 3.58, Углеводы - 35.10	73.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимона	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	62.72 Белки - 0.60, Углеводы - 15.08	5.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	7.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	9.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 12.00	5.00
Сосиска запеченная в тесте 55\50 № 701-1994г. сосиски, мука, яйцо, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль	50/50	336.66 Белки - 11.31, Жиры - 18.94, Углеводы - 30.24	43.00
Пицца ново-ярославская 1/110 мука, майонез, яйцо, колбаса вареная, колбаса п/к сервелат, сыр в ассортименте, кетчуп, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль	1/110	442.89 Белки - 12.47, Жиры - 26.70, Углеводы - 38.18	48.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.38 Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.39	23.00
Пирожок с картофелем и грибами 1\100 мука, картофель, шампиньоны в банках, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль	1/100	238.69 Белки - 6.39, Жиры - 6.41, Углеводы - 38.86	22.00
Булочка с творогом 1/100 мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	358.49 Белки - 11.81, Жиры - 9.29, Углеводы - 56.91	32.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.,
 Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.
 Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

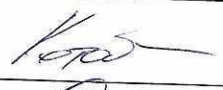
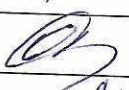
 М.Л.Зуева
 "02" сентября 2026 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"02" сентября 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	300.88	25.00
Яйцо вареное яйцо	1/40	62.84	10.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	150.36	15.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Итого:			66-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.
 Заведующая производством  Степанычева О.В.
 Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 "02" сентября 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

" 02" сентября 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	180.43 Белки - 8.97, Жиры - 8.53, Углеводы - 16.95	46.00
Шницель натуральный рубленный из свинины 1/75 № 607-сб.2015 г. свинина б\к, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	0.00	0.00	30.07
Капуста тушеная № 482 3 кол. - 1994г. капуста свежая, лук, масло растительное, сахар, томат, морковь, соль, мука, лимонная кислота, лавровый лист	1/150	124.68 Белки - 3.60, Жиры - 5.46, Углеводы - 15.29	8.30
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	62.72 Белки - 0.60, Углеводы - 15.08	2.01
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 12.00	2.17
Итого:			108-00

Заведующая столовой  Котова С.Ю.
 Заведующая производством  Степанычева О.В.
 Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«02» сентября 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 02 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Рассольник ленинградский	1/250	19-00
Шницель натуральный рубленый (свиной)	1/75	50-00
Капуста тушеная	1/180	13-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующая столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
«02» сентября 2026 г.

МЕНЮ
двухразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО «Ярославский градостроительный колледж»,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования
на 02 сентября 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	52-00
Шницель натуральный рубленный(свиной)	1/75	50-00
Капуста тушеная	1/180	13-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующая столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:


Котова С.Ю.


Степанычева О.В.


Махрачева И.А.