УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

_____М.Л.Зуева
"06" ноября 2026 г

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

на " 06 " ноября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежих помидор и огурцов 1\100 № 1 - 2010 г. д.п. помидоры, огурцы свежие, лук, масло растительное, соль	1/100	107.78 Белки - 0.89, Жиры - 10.14, Углеводы - 3.24	36.00
Салат из белокочанной капусты 1\100 № 2 2010 г. д. п. капуста свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	90.85 Белки - 1.54, Жиры - 5.09, Углеводы - 9.72	11.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.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 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	72.00
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 - 13.82, Углеводы - 18.75	62.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе куры со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе куры, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	179.84 Белки - 13.18, Жиры - 11.03, Углеводы - 6.96	75.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	307.90 Белки - 8.71, Жиры - 10.96, Углеводы - 43.60	33.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень говяжья, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.46 Белки - 18.39, Жиры - 16.70, Углеводы - 12.65	80.00
Оладьи из печени с морковью и сметаной 100/30 №62-Д.п. печень говяжья, сметана, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	100/30	335.50 Белки - 19.14, Жиры - 22.70, Углеводы - 13.66	91.00
Рыба тушенная с овощами (горбуша) № 309 - 1994г. 50\50 д.п. филе горбуши мор., морковь, лук, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	50/50	153.34 Белки - 12.74, Жиры - 9.30, Углеводы - 4.67	111.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина б\к, лук, томат, соль, масло растительное	50/15	247.79 Белки - 21.06, Жиры - 16.57, Углеводы - 3.61	91.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.95 Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.26	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г.	1/150	272.83	15.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
греча, масло сливочное, соль		Белки - 8.73, Жиры - 5.54, Углеводы - 47.03	
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	212.15 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.13	12.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	234.81 Белки - 5.19, Жиры - 5.97, Углеводы - 40.08	18.00
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	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
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимоны	200.00	97.54 Белки - 0.08, Жиры - 0.02, Углеводы - 24.26	11.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 12.00	5.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	1/100	409.38 Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.39	23.00
Сосиска запеченая в тесте 50/50 № 701-1994г. сосиски, мука, яйцо, масло растительное, сахар, дрожжи, соль	50/50	328.37 Белки - 10.75, Жиры - 18.29, Углеводы - 30.19	38.00
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
Ватрушка с повидлом 1\75 № 108 д.п. мука, повидло, яйцо, сахар, масло сливочное, масло растительное, дрожжи, соль	1/75	247.86 Белки - 5.47, Жиры - 3.96, Углеводы - 47.59	15.00
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г. мука, творог, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/75	237.63 Белки - 9.43, Жиры - 7.47, Углеводы - 33.17	22.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____**М.Л.Зуева**
"06" ноября 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

"06" ноября 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	307.90 Белки - 8.71, Жиры - 10.96, Углеводы - 43.60	15.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	168.00 Белки - 4.74, Жиры - 4.80, Углеводы - 26.46	15.00
Бутерброд с маслом 20/20 масло сливочное, хлеб пшеничный	15/20	179.08 Белки - 1.68, Жиры - 14.66, Углеводы - 10.10	12.00
Сыр порционный 1\30 сыр в ассортименте	30.00	106.35 Белки - 7.35, Жиры - 8.55	19.00
Итого:			61-00

Заведующий столовой_____ Котова С.Ю.

Заведующая производством_____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ **М.Л.Зуева**
"06" ноября 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

" 06" ноября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.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	38.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень говяжья, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.46 Белки - 18.39, Жиры - 16.70, Углеводы - 12.68	51.00
Каша гречневая рассыпчатая 1/180 № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/180	327.26 Белки - 10.48, Жиры - 6.64, Углеводы - 56.39	11.00
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.95 Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.26	4.00
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимоны	200.00	97.54 Белки - 0.08, Жиры - 0.02, Углеводы - 24.26	6.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 12.00	3.00
Итого:			113-00

.
Заведующий столовой_____ Котова С.Ю.

Заведующая производством_____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ М.Л.Зуева
«06» ноября 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 06 ноября 2026 г.

Наименование блюда	**Выход (в гр.)**	**Цена (руб. коп.)**
ОБЕД		
Рассольник ленинградский	1/250	12-00
Оладьи печеночные с морковью	1/100	51-00
Каша гречневая рассыпчатая	1/180	11-00
Соус красный основной	1/50	4-00
Напиток лимонный	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: Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ М.Л.Зуева
«06» ноября 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 06 ноября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша пшеничная молочная	200/10	15-00
Кофейный напиток на молоке	1/200	15-00
Бутерброд с маслом	20/20	15-00
Сыр порционный	1/30	16-00
ОБЕД		
Рассольник ленинградский с говядиной	20/250	38-00
Оладьи печеночные с морковью	1/100	51-00
Каша гречневая с рассыпчатая	1/180	11-00
Соус красный основной	1/50	4-00
Напиток лимонный	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		**174=00**

Заведующий столовой: Котова С.Ю.

Заведующая производством: Степанычева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А.