

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"07" мая 2026 г

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

на " 07 " мая 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	154.97 Белки - 3.75, Жиры - 12.73, Углеводы - 6.35	26.00
Сельдь с луком и зеленым горошком 30\20\20 филе сельди, зеленый горошек, лук, масло растительное	60.00	105.97 Белки - 0.90, Жиры - 10.07, Углеводы - 2.94	44.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п свекла, картофель, говядина б\к, морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60 Белки - 8.05, Жиры - 6.60, Углеводы - 15.00	66.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п свекла, кура, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, лавровый лист	20/250/10	198.78 Белки - 9.57, Жиры - 11.17, Углеводы - 14.98	47.00
Суп - харчо с говядиной 20\250 № 154-1994г. говядина б\к, лук, рис пропаренный, масло растительное, томат, соль, чеснок, лавровый лист	20/250	205.08 Белки - 7.75, Жиры - 12.07, Углеводы - 16.35	59.00
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 манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	225.67 Белки - 4.66, Жиры - 7.69, Углеводы - 34.46	26.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б\к, свинина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	197.25 Белки - 11.38, Жиры - 13.77, Углеводы - 6.95	74.00
Печень жареная с луком 75/20 № 386,489-1994г. печень говяжья, лук, масло растительное, мука, соль	75/20	293.67 Белки - 20.29, Жиры - 17.07, Углеводы - 14.72	108.00
Плов со свининой № 403-1994г. свинина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль	1/250	467.13 Белки - 19.07, Жиры - 19.72, Углеводы - 53.32	72.00
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, изюм, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, соль, ванилин	150/30	497.11 Белки - 20.66, Жиры - 18.88, Углеводы - 61.13	87.00
Блины с яйцом № 674 - 1994г. 150\40 молоко, мука, яйцо, масло растительное, дрожжи, сахар, соль	150.00	409.59 Белки - 13.98, Жиры - 16.71, Углеводы - 50.82	44.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.48, Жиры - 5.76, Углеводы - 27.96	34.00
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 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	6.00
Напиток из ананасов 1/200 ананасы, сахар	1/200	51.92 Углеводы - 12.98	30.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	5.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34 Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.38	19.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15 Белки - 13.75, Жиры - 12.71, Углеводы - 51.94	29.00
Булочка с творогом 1/100 мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	362.89 Белки - 12.91, Жиры - 9.29, Углеводы - 56.91	30.00

Заведующий столовой _____  Котова С.И.

Заведующая производством _____  Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"07" мая 2026 г.

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

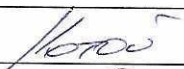
ЗАВТРАК Комплекс

"07" мая 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, изюм, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сахар пшеничное, соль, ванилин	150/30	497.11	53.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	2.00
Итого:		Белки - 20.66, Жиры - 18.88, Углеводы - 61.13	55-00

Итого:

Заведующий столовой



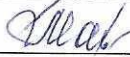
Котова С.Ю.

Заведующая производством



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"07 " 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

" 07 " мая 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п свекла, картофель, говядина б к, морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60	40.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416- 1994г.	75/5	202.66	43.00
говядина б к, карбонат б к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль		Белки - 10.96, Жиры - 14.56, Углеводы - 6.95	
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г.	1/200	177.60	18.00
картофель, молоко, масло сливочное, соль		Белки - 3.48, Жиры - 5.76, Углеводы - 27.96	
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	3.00
хлеб ржаной		Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	
Итого:			119.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
«07» 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 07 мая 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему	1/250	8-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	43-00
Пюре картофельное	1/200	18-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:




Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
«07» 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 07 мая 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Пудинг из творога с повидлом	150/30	53-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему с говядиной	20/250/10	40-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	43-00
Пюре картофельное	1/200	18-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:

Махрачева И.А.