

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева
"09" сентября 2026 г

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

на " 09 " сентября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной с растительным маслом огурцы свежие, помидоры, лук, масло растительное, соль	1/100	107.05 Белки - 0.86, Жиры - 10.13, Углеводы - 3.11	41.00
Сельдь под шубой 1/110 майонез, картофель, морковь, свекла, филе сельди, яйцо, лук, соль	1/110	237.17 Белки - 3.53, Жиры - 21.92, Углеводы - 6.44	38.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б\к, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	205.47 Белки - 12.55, Жиры - 8.68, Углеводы - 19.30	63.00
Суп гороховый с курой № 138 - 1994г. картофель, кура, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	238.40 Белки - 13.25, Жиры - 12.00, Углеводы - 19.35	47.00
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
Тефтели из свинины тушеные в соусе 115/75 №423-1994г. свинина б\к, лук, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, морковь, сахар, соль	0.00	0.00	69.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 с6 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, мука, соль	80.00	188.95 Белки - 18.34, Жиры - 11.79, Углеводы - 3.50	136.00
Свинина с сыром и ананасами 1\130 карбонат б\к, ананасы, майонез, сыр в ассортименте, масло растительное, мука, соль	1/130	328.77 Белки - 16.90, Жиры - 27.27, Углеводы - 3.93	131.00
Филе кури по-болгарски 1/115 перец, филе кури, лук, морковь, фасоль в с\с, масло растительное, чеснок, соль	1/115	168.35 Белки - 9.80, Жиры - 11.72, Углеводы - 5.92	77.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, 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
Рататуй 1\150 ТТК баклажаны, кабачки, перец, помидоры, кетчуп, масло растительное, соль, чеснок	1/150	130.84 Белки - 1.74, Жиры - 10.25, Углеводы - 7.92	104.00
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 вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	38.00
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 яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.27 Белки - 13.75, Жиры - 12.71, Углеводы - 51.97	28.00
Булочка "Кранц" 1/110 сгущенка вареная, мука, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин	1/110	421.97 Белки - 8.22, Жиры - 15.54, Углеводы - 62.30	43.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю,

Заведующая производством: _____

Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

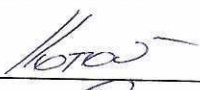
М.Л.Зуева
"09" сентября 2026 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"09" сентября 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	255.68 Белки - 6.15, Жиры - 9.30, Углеводы - 36.83	19.00
Масло сливочное 1\20 масло сливочное	1/20	132.18 Белки - 0.16, Жиры - 14.50, Углеводы - 0.26	18.00
Сыр порционный 1\30 сыр в ассортименте	30.00	106.35 Белки - 7.35, Жиры - 8.55	20.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.23	4.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00
Итого:			65-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"09" 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

" 09" сентября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б\к, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	205.47 Белки - 12.55, Жиры - 8.68, Углеводы - 19.30	33.00
Тефтели из свинины тушеные в соусе 115/75 №423-1994г. свинина б\к, лук, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, морковь, сахар, соль	0.00	0.00	50.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	180.00	281.70 Белки - 6.23, Жиры - 7.16, Углеводы - 48.08	16.00
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	59.16 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 12.00	4.00
Итого:			109-00

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
«09» сентября 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 09 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп гороховый</i>	1/250	8-00
<i>Тефтели из свинины</i>	115/75	52-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	5-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 «09» сентября 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 09 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша манная молочная</i>	1/200	19-00
<i>Сыр порционный</i>	1/30	20-00
<i>Масло сливочное порционное</i>	1/20	18-00
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	200/7	4-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
ОБЕД		
<i>Суп гороховый с говядиной</i>	20/250	32-00
<i>Тефтели из свинины</i>	115/75	52-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.