

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"10" июня 2026 г

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

на " 10 " июня 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Летняя радость" 1/100 салат, масло растительное, перец, кукуруза, огурцы свежие, соль	1/100	154.71 Белки - 1.17, Жиры - 15.19, Углеводы - 3.33	41.00
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	185.75 Белки - 8.35, Жиры - 9.25, Углеводы - 17.27	78.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, кури, 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	61.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94 Белки - 3.18, Жиры - 7.70, Углеводы - 37.98	37.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе кури, молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	100.00	169.14 Белки - 17.84, Жиры - 7.06, Углеводы - 8.86	82.00
Котлеты из филе кури панированные жареные 1/100 № 455-1994г. филе кури, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	1/75	202.56 Белки - 20.75, Жиры - 13.26, Углеводы - 0.05	81.00
Фарфале с филе кури и сыра 1\215 филе кури, макаронные изделия (блбочки), сливки в, сыр в ассортименте, масло растительное, соль, чеснок	215.00	505.70 Белки - 27.46, Жиры - 24.79, Углеводы - 43.19	132.00
Рыба, запеченная в омлете (хек) 1/100 № 70 сб.2018 филе хека мор., яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль	1/100	139.62 Белки - 16.61, Жиры - 6.76, Углеводы - 3.04	108.00
Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 сб 1994 г печень говяжья, сметана, масло растительное, мука, томат, соль	50/50	184.68 Белки - 13.98, Жиры - 11.16, Углеводы - 7.13	77.00
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
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 - 37.08	13.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
лимоны		Белки - 0,06, Жиры - 0,01, Углеводы - 0,21	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92	6.00
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимоны	200.00	97.54	10.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	5.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34	21.00
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100 мука, картофель, сыр в ассортименте, яйцо, лук, масло растительное, майонез, сахар, дрожжи, соль, масло сливочное	1/100	300.78	23.00
Булочка с творогом 1/100 мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	362.89	30.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"10" июня 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


"10" июня 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	233.94	25.00
Яйцо вареное яйцо	1/40	62.84	10.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76	15.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Итого:			54.00

Заведующий столовой _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством _____  Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____  Махрачева И.А.




УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

М.Л.Зуева
 "10" июня 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

" 10 " июня 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной 20/250 рец.129/3 1994г. <small>картофель, говядина с к. окурны соевые, морковь, лук, масло растительное, петрушка, соль, укроп, смет</small>	20/250	165.35 <small>Белки - 8.10, Жиры - 7.78, Углеводы - 16.97</small>	46.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г <small>филе кури, молоко, хлеб пшеничный, сахар панировочное, масло растительное, соль</small>	100.00	169.14 <small>Белки - 17.54, Жиры - 7.06, Углеводы - 8.80</small>	53.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. <small>рис пропаренный, масло сливочное, соль</small>	180.00	269.32 <small>Белки - 4.01, Жиры - 6.52, Углеводы - 48.06</small>	16.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80 <small>Белки - 0.20, Углеводы - 15.00</small>	2.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02</small>	3.00
Итого:			120.00

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

«10» июня 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 10 июня 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	13-00
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/100	53-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	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.Зусва

«10» июня 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 10 июня 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	штг	10-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Рассольник ленинградский с говядиной	20/250	46-00
Котлета рубленая из филе курицы	1/100	53-00
Рис отварной	1/180	16-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующая столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрacheва И.Л.