

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.Л.Зуева

"10" сентября 2026 г

МЕНЮ

дополнительного питания

для студентов ГПОУ ЯО "Ярославский градостроительный колледж"

на " 10 " сентября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Нежность" 1/100 с ветчиной ветчина, майонез, огурцы свежие, сыр в ассортименте, яйцо, соль	1/100	241.02 Белки - 10.34, Жиры - 21.62, Углеводы - 1.27	67.00
Салат "Золотая осень" 1/100 морковь, масло растительное, лук, перец, сахар, соль	1/100	171.36 Белки - 1.11, Жиры - 15.08, Углеводы - 7.80	17.00
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	166.57 Белки - 8.90, Жиры - 7.88, Углеводы - 15.02	69.00
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	52.00
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 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
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	217.54 Белки - 12.13, Жиры - 15.67, Углеводы - 6.98	79.00
Рыба тушеная 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
Свинина запеченная с сыром и помидорами 1\100 карбонат б\к, помидоры, майонез, сыр в ассортименте, масло растительное, мука, соль	1/100	333.08 Белки - 17.12, Жиры - 27.32, Углеводы - 4.68	99.00
Фарфале с говядиной и сыром 1/200 говядина б\к, макаронные изделия (бабочки), сыр в ассортименте, лук, масло растительное, томат, чеснок, соль	200.00	344.82 Белки - 19.34, Жиры - 14.50, Углеводы - 34.24	119.00
Тулма (голубцы) № 438 сб 1994 г 100/50 капуста свежая, говядина б\к, сметана, лук, масло сливочное, морковь, томат, рис пропаренный, яйцо, масло растительное, соль	100 850.00	251.87 Белки - 11.81, Жиры - 17.11, Углеводы - 12.66	97.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г	1/50	36.59	6.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
морковь, томат, мука, кетчуп, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль		Белки - 0.56, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.81	
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	272.83	15.00
		Белки - 8.73, Жиры - 5.54, Углеводы - 47.03	
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	212.15	13.00
		Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.13	
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	234.81	18.00
		Белки - 5.19, Жиры - 5.97, Углеводы - 40.08	
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	195.60	31.00
		Белки - 4.38, Жиры - 6.72, Углеводы - 29.40	
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16	4.00
		Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	62.72	5.00
		Белки - 0.60, Углеводы - 15.08	
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92	7.00
		Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	38.00
		Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16	5.00
		Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 12.00	
Сосиска запеченная в тесте 55\50 № 701-1994г. сосиски, мука, яйцо, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль	50/50	336.66	43.00
		Белки - 11.31, Жиры - 18.94, Углеводы - 30.24	
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	48.00
		Белки - 12.47, Жиры - 26.70, Углеводы - 38.18	
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.38	23.00
		Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.39	
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 мука, говядина б\к, свинина б\к, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль	1/60	200.39	44.00
		Белки - 9.71, Жиры - 7.89, Углеводы - 22.64	
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 начинка "веста шоколад", мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	363.35	28.00
		Белки - 6.81, Жиры - 10.35, Углеводы - 60.74	
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	301.66	23.00
		Белки - 8.71, Жиры - 11.38, Углеводы - 41.10	
Корн-дог 1/145 мука, сосиски, сыр в ассортименте, яйцо, майонез, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль	1/145	506.89	69.00
		Белки - 17.92, Жиры - 29.61, Углеводы - 42.18	

Заведующий столовой

Котова С.Ю,

Заведующая производством:

Степаньчева О.В.

Бухгалтер:

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

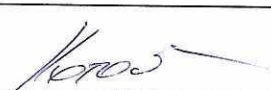
М.Л.Зуева
"10" сентября 2026 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"10" сентября 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, сухари панировочные, соль, ванилин	150/30	486.38 Белки - 17.96, Жиры - 18.88, Углеводы - 61.15	53.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	62.72 Белки - 0.60, Углеводы - 15.08	2.00
Итого:			55-00

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"10" 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

" 10" сентября 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	166.57 Белки - 8.90, Жиры - 7.88, Углеводы - 15.02	40.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. говядина б\к, карбонат б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	215.87 Белки - 11.71, Жиры - 15.67, Углеводы - 6.98	42.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	195.60 Белки - 4.38, Жиры - 6.72, Углеводы - 29.40	18.00
Сок 1\200	200.00	0.00	14.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 12.00	3.00
Итого:			117.00

Заведующая столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.Л.Зуева

«10» 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 10 сентября 2026 г.**

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Свекольник по-домашнему</i>	1/250	10-00
<i>Котлета рубленая из свинины и говядины</i>	1/75	42-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	18-00
<i>Сок</i>	1/200	14-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	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.И.Зуева
«10» 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 10 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Пудинг из творога с повидлом</i>	150/30	55-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
ОБЕД		
<i>Свекольник по-домашнему с говядиной</i>	20/250/10	40-00
<i>Котлета рубленая из свинины и говядины</i>	1/75	42-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	18-00
<i>Сок</i>	1/200	14-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:



Котова С.Ю.

Степанычева О.В.

Махрачева И.А.