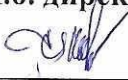


УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа

С.А.Рыбалка
"13" января 2026 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градоостроительного колледжа
на " 13 " января 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 капуста свежая, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	124.76 Белки - 1.52, Жиры - 10.08, Углеводы - 6.99	22.00
Салат "Шевалье" 1/100 ветчина, майонез, салат, огурцы свежие, помидоры, сыр в ассортименте, соль	1/100	193.54 Белки - 7.28, Жиры - 17.38, Углеводы - 2.00	63.00
Булочка сдобная с семгой 1/75 мука, филе семги, масло сливочное, сахар, яйцо, дрожжи, соль, масло растительное	1/75	236.02 Белки - 5.08, Жиры - 8.11, Углеводы - 35.68	118.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. картофель, говядина б\к, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	159.53 Белки - 7.92, Жиры - 9.13, Углеводы - 11.43	63.00
Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г. картофель, кура, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	206.90 Белки - 9.47, Жиры - 13.70, Углеводы - 11.43	46.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Сосиска отварная 1/55 сосиски	1/55	143.38 Белки - 6.05, Жиры - 13.14, Углеводы - 0.22	31.00
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 пшенная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	222.68 Белки - 4.68, Жиры - 8.57, Углеводы - 31.71	44.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кура, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77 Белки - 20.24, Жиры - 17.65, Углеводы - 0.48	77.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67 Белки - 10.20, Жиры - 17.82, Углеводы - 0.63	39.00
Свинина с сыром, грибами и луком 1\124 карбонат б\к, майонез, сыр в ассортименте, шампиньоны в банках, лук, масло растительное, соль	1/124	424.07 Белки - 19.55, Жиры - 37.73, Углеводы - 1.56	111.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 сб 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, масло сливочное, мука, соль	80.00	225.58 Белки - 19.27, Жиры - 14.92, Углеводы - 3.56	140.00
Буженина запеченная с соусом 75/50 карбонат б\к, масло растительное, соль, морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, сахар	50/50	410.51 Белки - 26.71, Жиры - 32.30, Углеводы - 3.25	123.00
Говядина тушеная в соусе с черносливом 50\75 № 390 - 1994г. говядина б\к, чернослив б\к, масло растительное, томат, лук, морковь, мука, соль, лавровый лист	50/75	169.68 Белки - 15.88, Жиры - 9.88, Углеводы - 4.32	136.00
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	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г.	1/150	247.59	14.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
греча, масло сливочное, соль		Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	21.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимонаы	1/7	1.16	4.00
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
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	12.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34	19.00
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	459.99	48.00
Сосиска запеченная в тесте 55\50 № 701-1994г. сосиски, мука, яйцо, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль	50/50	336.66	40.00
Булочка с повидлом 1/100 повидло, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	100.00	394.32	27.00
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	189.49	40.00
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
Корн-дог 1/145 мука, сосиски, сыр в ассортименте, яйцо, майонез, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль	1/145	504.82	67.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

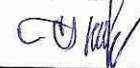
Заведующая производством: _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

 С.А.Рыбалка

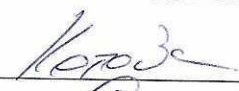
"13" января 2026 г.

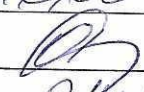
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

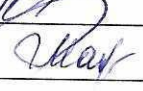
ЗАВТРАК Комплекс

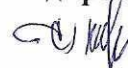
"13" января 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67 Белки - 10.20, Жиры - 17.82, Углеводы - 0.63	30.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56 Белки - 0.24, Углеводы - 19.40	21.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00
Итого:			55.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

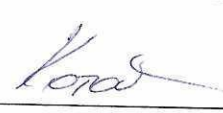
УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
" 13 " января 2026 г.

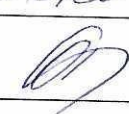
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ОБЕД Комплекс

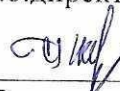
" 13 " января 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп из овощей с говядиной № 132-1994г. картофель, говядина б.к., капуста свежая, лук, морковь, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	139.32 Белки - 7.69, Жиры - 7.13, Углеводы - 11.10	43.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кура, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77 Белки - 20.24, Жиры - 17.65, Углеводы - 0.48	59.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 8.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	8.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углево. (г) - 19.96	6.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	3.00
Итого:			119.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
«13» января 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 13 января 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп из овощей	1/250	11-00
Цыпленок отварной	1/100	59-00
Макаронные изделия отварные	1/180	8-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:

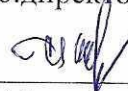


Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
«13» января 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 13 января 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Омлет натуральный со сливочным маслом</i>	105/5	30-00
<i>Кофейный напиток</i>	1/200	21-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
ОБЕД		
<i>Суп из овощей с говядиной</i>	20/250	43-00
<i>Цыпленок отварной</i>	1/100	59-00
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	8-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:





Котова С.Ю.

Степанычева О.В.

Махрачева И.А.