

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
"14" сентября 2026 г

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

на " 14 " сентября 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	156.00 Белки - 3.57, Жиры - 12.92, Углеводы - 6.36	26.00
Салат "Кудесница" 1\100 капуста свежая, крабовые палочки, майонез, помидоры, кукуруза, соль	100.00	174.36 Белки - 2.53, Жиры - 14.20, Углеводы - 9.11	35.00
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
Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	322.90 Белки - 9.72, Жиры - 13.94, Углеводы - 39.63	45.00
Котлета по-домашнему 1/ 81 № 661-1983г. говядина б\к, свинина б\к, хлеб пшеничный, масло растительное, сухари панировочные, лук, масло сливочное, соль, яйцо	81/5	197.00 Белки - 12.88, Жиры - 13.23, Углеводы - 6.60	84.00
Плов со свининой № 403-1994г. свинина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль	1/250	498.67 Белки - 20.78, Жиры - 22.48, Углеводы - 53.32	76.00
Фарфале с филе кури и сыра 1\215 филе кури, макаронные изделия (бабочки), сливки л, сыр в ассортименте, масло растительное, соль, чеснок	215.00	517.01 Белки - 27.09, Жиры - 26.21, Углеводы - 43.19	138.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 кура, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль	100/50	444.02 Белки - 24.14, Жиры - 36.82, Углеводы - 4.02	133.00
Рыба, запеченная в омлете (хек) 1/100 № 70 сб.2018 филе хека мор., яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль	1/100	154.06 Белки - 17.39, Жиры - 7.82, Углеводы - 3.53	120.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 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
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г.	1/150	212.15	13.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
макаронь, масло сливочное, соль		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	
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 запеченая 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 капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.55	18.00
		Белки - 7.14, Жиры - 9.59, Углеводы - 35.67	
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. яблоки, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, крахмал, соль	1/100	363.06	32.00
		Белки - 5.64, Жиры - 8.94, Углеводы - 65.01	

Заведующий столовой

Котова С.Ю,

Заведующая производством:

Степаньчева О.В.

Бухгалтер:

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

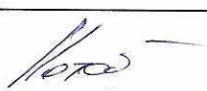
М.Л.Зуева
"14" сентября 2026 г.

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

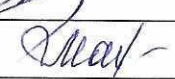
ЗАВТРАК Комплекс

"14" сентября 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 № 32 сб. 2010 д.п. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	235.35 Белки - 6.30, Жиры - 11.57, Углеводы - 26.50	16.00
Сыр порционный 1\30 сыр в ассортименте	30.00	106.35 Белки - 7.35, Жиры - 8.55	21.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	168.00 Белки - 4.74, Жиры - 4.80, Углеводы - 26.40	16.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00
Итого:			57-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

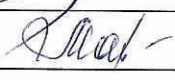
 М.Л.Зуева
 "14" сентября 2026 г.

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

ОБЕД Комплекс

" 14" 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	40.00
Котлета домашняя 1/ 81 № 611- 2021г. говядина б\к, свинина б\к, масло растительное, сухари панировочные, лук, соль, яйцо, мука, сахар, масло сливочное, дрожжи	81.00	158.36 Белки - 11.88, Жиры - 12.23, Углеводы - 0.19	61.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	180.00	248.08 Белки - 6.77, Жиры - 5.36, Углеводы - 43.18	9.00
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	4.00
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
«14» 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 14 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп гороховый б/м</i>	1/250	8-00
<i>Котлета домашняя</i>	1/75	61-00
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	11-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	5-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
«14» 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 14 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша пшеничная молочная	200/5	16-00
Кофейный напиток	1/200	16-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Сыр порционный	1/30	21-00
ОБЕД		
Суп гороховый с говядиной	20/250	40-00
Котлета домашняя	1/75	61-00
Макаронные изделия отварные	1/180	9-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	4-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:


Котова С.Ю.


Степанычева О.В.


Махрачева И.А.