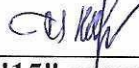


УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа

С.А.Рыбалка
"15" января 2026 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градоостроительного колледжа
на " 15 " января 2026 г.

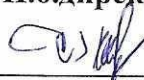
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Грузинский" 1/100 свекла, масло растительное, перец, лук, соль, чеснок	1/100	194.43 Белки - 1.23, Жиры - 18.07, Углеводы - 6.72	26.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п свекла, картофель, говядина б\к, морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60 Белки - 8.05, Жиры - 6.60, Углеводы - 15.00	63.00
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	46.00
Солянка домашняя с говядиной и сметаной № 204- сб1997г. картофель, лук, огурцы соленые, говядина б\к, колбаса п/к сервелат, лимоны, маслины б/к, сметана, масло сливочное, томат, соль, лавровый лист	280.00	141.60 Белки - 4.92, Жиры - 9.50, Углеводы - 9.10	64.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
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 "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоко, пшено, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	1/200	203.76 Белки - 3.50, Жиры - 8.08, Углеводы - 29.26	36.00
Свинина по-варшавски 1/84 карбонат б\к, лук, яйцо, мука, масло растительное, соль	1/84	288.33 Белки - 16.79, Жиры - 20.87, Углеводы - 8.32	75.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-сб 1994г. говядина б\к, карбонат б\к, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль, мука, яйцо, сахар, дрожжи	75/5	171.66 Белки - 9.90, Жиры - 14.64, Углеводы - 0.08	74.00
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	497.11 Белки - 20.66, Жиры - 18.88, Углеводы - 61.13	96.00
Рыба, запеченная в омлете (треска) 1/100 № 70 сб.2018 филе трески, яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль	1/100	82.26 Белки - 3.89, Жиры - 6.06, Углеводы - 3.04	146.00
Шашлык из филе кури с луком 80/10 филе кури, лук, майонез, масло растительное, соус соевый, соль, уксус	1/80	268.19 Белки - 21.58, Жиры - 19.23, Углеводы - 2.20	87.00
Баклажаны запеченные с помидорами 1/150 баклажаны, помидоры, майонез, сыр в ассортименте, мука, соль, чеснок	1/150	231.60 Белки - 7.50, Жиры - 18.90, Углеводы - 7.88	80.00
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. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	13.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	21.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.48, Жиры - 5.76, Углеводы - 27.96	33.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	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	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	3.00
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	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	36.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34 Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.38	19.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15 Белки - 13.75, Жиры - 12.71, Углеводы - 51.94	27.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) филе курицы, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок	1/60	270.09 Белки - 13.83, Жиры - 14.54, Углеводы - 20.98	50.00
Булочка с творогом 1/100 мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	362.89 Белки - 12.91, Жиры - 9.29, Углеводы - 56.91	33.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. яблоки, мука, сахар, яйцо, крахмал, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	1/100	375.58 Белки - 5.65, Жиры - 8.94, Углеводы - 68.13	38.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"15" января 2026 г.

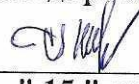
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ЗАВТРАК Комплекс

"15" января 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	497.11 Белки - 20.66, Жиры - 18.88, Углеводы - 61.13	53.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	2.00
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
" 15 " 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

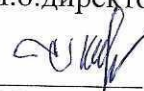
" 15 " января 2026 г.

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	151.60 Белки - 8.05, Жиры - 6.60, Углеводы - 15.00	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	202.66 Белки - 10.96, Жиры - 14.56, Углеводы - 6.95	43.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.48, Жиры - 5.76, Углеводы - 27.96	18.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
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
«15» 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 15 января 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему	1/250	8-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	43-00
Пюре картофельное	1/200	18-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:

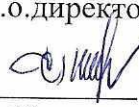


Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
«15» 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 15 января 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Пудинг из творога с повидлом</i>	150/30	53-00
<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	43-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	18-00
<i>Сок</i>	1/200	15-00
<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.