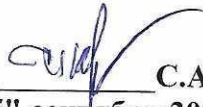


УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа


С.А.Рыбалка
"15" сентября 2026 г

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

на " 15 " сентября 2026 г.

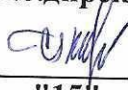
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "По-восточному" 1/100 салат, ветчина, яйцо, майонез, огурцы свежие	1/100	112.37 Белки - 5.69, Жиры - 9.29, Углеводы - 1.50	88.00
Салат "Сельский" 1/100 огурцы свежие, помидоры, редис, масло растительное, лук зеленый, соль	1/100	144.67 Белки - 0.54, Жиры - 15.07, Углеводы - 1.72	80.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Борщ из св. капусты с курой, картофелем и сметаной № 110-1994г. кура, свекла, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, перец, помидоры, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	20/250/10	213.63 Белки - 9.53, Жиры - 13.63, Углеводы - 13.22	104.00
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10 свекла, говядина б\к, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	20/250/10	178.50 Белки - 8.73, Жиры - 10.30, Углеводы - 12.72	124.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Сосиска отварная 1/55 сосиски	1/55	143.38 Белки - 6.05, Жиры - 13.14, Углеводы - 0.22	60.00
Каша молочная геркулесовая с маслом (жидкая) № 34 с6 2010 г молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль	200/10	219.36 Белки - 5.90, Жиры - 12.08, Углеводы - 21.76	62.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 филе горбуши мор., майонез, помидоры, сыр в ассортименте, масло растительное, мука, соль	1/80	224.74 Белки - 15.36, Жиры - 16.87, Углеводы - 2.86	251.00
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	119.00
Свинина с сыром, грибами и луком 1\124 карбонат б\к, майонез, сыр в ассортименте, шампиньоны в банках, лук, масло растительное, соль	1/124	426.14 Белки - 19.20, Жиры - 38.12, Углеводы - 1.57	203.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 с6 1997 капуста свежая, говядина б\к, сметана, лук, морковь, мука, масло растительное, рис пропаренный, томат, соль	100/100	242.48 Белки - 11.58, Жиры - 15.68, Углеводы - 13.76	157.00
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г. творог, молоко сгущенное в кг, крупа манная, сахар, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, яйцо	150/25	418.72 Белки - 24.51, Жиры - 19.91, Углеводы - 35.38	168.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г	1/50	36.59	11.00

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	27.00
		Белки - 8.73, Жиры - 5.54, Углеводы - 47.03	
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	212.15	22.00
		Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.13	
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	234.81	33.00
		Белки - 5.19, Жиры - 5.97, Углеводы - 40.08	
Рататуй 1\150 ТТК баклажаны, кабачки, перец, помидоры, кетчуп, масло растительное, соль, чеснок	1/150	130.84	187.00
		Белки - 1.74, Жиры - 10.25, Углеводы - 7.92	
Каша перловая жареная с луком и грибами св 1/150 таб.4 сб 1994 г перловая, грибы свежие, лук, масло растительное, соль	1/150	192.41	132.00
		Белки - 4.94, Жиры - 3.58, Углеводы - 35.10	
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16	7.00
		Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	62.72	9.00
		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	14.00
		Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. дл. яблоки, сахар, лимонная кислота	200.00	113.60	29.00
		Белки - 0.16, Жиры - 0.16, Углеводы - 27.88	

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю,

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

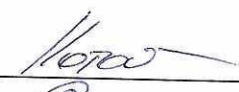
УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа
 С.А.Рыбалка
"15" сентября 2026 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

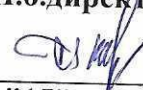
"15" сентября 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г. творог, молоко сгущенное в кг, крупа манная, сахар, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, яйцо	150/25	418.72 Белки - 24.51, Жиры - 19.91, Углеводы - 35.38	55.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	62.72 Белки - 0.60, Углеводы - 15.08	2.00
Итого:			57.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

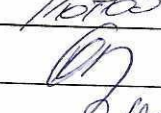
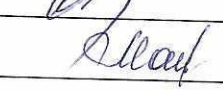
УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"15" сентября 2026 г.

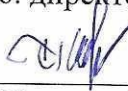
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО "Ярославский градостроительный колледж",
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ОБЕД Комплекс

" 15" сентября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10 свекла, говядина б\к, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	20/250/10	178.50	38.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 капуста свежая, говядина б\к, сметана, лук, морковь, мука, масло растительное, рис пропаренный, томат, соль	100/100	242.48	55.00
Картофель отварной 1/180 № 470 - 1994г. картофель, масло сливочное, соль	1/180	180.04	12.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. яблоки, сахар, лимонная кислота	200.00	113.60	9.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16	3.00
Итого:		12.00	117-00

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

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа

С.А.Рыбалка
«15» сентября 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 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Борщ из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Голубцы любительские</i>	100/100	55-00
<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	1/180	12-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	9-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:

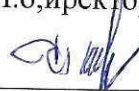


Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа
 С.А.Рыбалка
«15» 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 15 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Запеканка из творога со сгущенным молоком</i>	150/25	55-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
ОБЕД		
<i>Борщ из свежей капусты с говядиной</i>	20/250	38-00
<i>Голубцы любительские</i>	100/100	55-00
<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	1/180	12-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	9-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.