

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа



С.А.Рыбалка

"16" сентября 2026 г

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

на " 16 " сентября 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	124.84 Белки - 1.52, Жиры - 10.08, Углеводы - 7.01	16.00
Сельдь под шубой 1/110 майонез, картофель, морковь, свекла, филе сельди, яйцо, лук, соль	1/110	237.17 Белки - 3.53, Жиры - 21.92, Углеводы - 6.44	38.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 реп.129/3 1994г. картофель, говядина б\к, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	200.83 Белки - 9.23, Жиры - 10.53, Углеводы - 17.30	75.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, кура, огурцы соленые, морковь, сметана, томат, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52 Белки - 10.28, Жиры - 13.83, Углеводы - 18.75	62.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Сосиска отварная 1/55 сосиски	1/55	143.38 Белки - 6.05, Жиры - 13.14, Углеводы - 0.22	33.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	300.88 Белки - 7.24, Жиры - 11.28, Углеводы - 42.60	37.00
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
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кура, лук, морковь, соль	100.00	241.69 Белки - 20.24, Жиры - 17.65, Углеводы - 0.47	102.00
Филе хека в яйце 1\100 № 69 д\п филе хека мор., яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	326.20 Белки - 18.09, Жиры - 25.00, Углеводы - 7.21	121.00
Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 сб 1994 г печень говяжья, сметана, масло растительное, мука, томат, соль	50/50	184.72 Белки - 13.93, Жиры - 11.16, Углеводы - 7.14	67.00
Свинина по-пикантному 1/120 свинина б\к, кетчуп, колбаса п/к сервелат, майонез, огурцы соленые, сыр в ассортименте, мука, соль, чеснок	1/120	288.42 Белки - 17.46, Жиры - 22.31, Углеводы - 4.45	84.00
Шницель натуральный рубленый из свинины 1/75 № 607-сб.2015 г. свинина б\к, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	0.00	0.00	67.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 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. макароны, 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	
Капуста тушеная № 482 3 кол. - 1994г. капуста свежая, лук, масло растительное, сахар, томат, морковь, соль, мука, лимонная кислота, лавровый лист	1/150	124.68	19.00
		Белки - 3.60, Жиры - 5.46, Углеводы - 15.29	
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 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	9.00
		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	77.00
		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	88.00
		Белки - 12.47, Жиры - 26.70, Углеводы - 38.18	
Булочка фигурная с сахаром 1\100 мука, сахар, масло растительное, масло сливочное, яйцо, соль, дрожжи, ванилин	1/100	416.74	31.00
		Белки - 8.58, Жиры - 8.58, Углеводы - 76.30	
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г. мука, творог, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/75	237.63	22.00
		Белки - 9.43, Жиры - 7.47, Углеводы - 33.17	
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 с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.27	28.00
		Белки - 13.75, Жиры - 12.71, Углеводы - 51.97	

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю,

Заведующая производством: _____ Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"16" 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

"16" сентября 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	300.88	25.00
Яйцо вареное яйцо	1/40	62.84	10.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	150.36	15.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Итого:			54.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

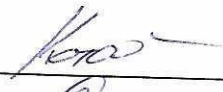
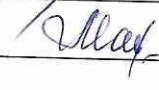
С.А.Рыбалка
"16" сентября 2026 г.

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

ОБЕД Комплекс

" 16" сентября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной 20/250 рец.129/3 1994г. картофель, говядина б\к, огурцы соленые, морковь, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250	180.43 Белки - 8,97, Жиры - 8,53, Углеводы - 16,95	52.00
Шницель натуральный рубленный из свинины 1/75 № 607-сб.2015 г. свинина б\к, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	0.00	0.00	50.00
Капуста св. тушеная 1\180 № 482 3 кол. - 1994г. капуста свежая, лук, масло растительное, сахар, томат, морковь, соль, мука, лимонная кислота, лавровый лист	180.00	149.47 Белки - 4,30, Жиры - 6,55, Углеводы - 18,32	13.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	62.72 Белки - 0,60, Углеводы - 15,08	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16 Белки - 1,98, Жиры - 0,36, Углеводы - 12,00	3.00
Итого:			120-00

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

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа

С.А.Рыбалка
«16» 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 16 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	19-00
<i>Шницель натуральный рубленый (свиной)</i>	1/75	50-00
<i>Капуста тушеная</i>	1/180	13-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующая столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
«16» сентября 2026 г.

МЕНЮ
двухразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО «Ярославский градостроительный колледж»,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования
на 16 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша рисовая молочная</i>	1/200	25-00
<i>Какао на молоке</i>	1/200	15-00
<i>Яйцо вареное</i>	шт	10-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский с говядиной</i>	20/250	52-00
<i>Шницель натуральный рубленый(свиной)</i>	1/75	50-00
<i>Капуста тушеная</i>	1/180	13-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующая столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.