

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И.Зуева

"17" июня 2026 г

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

на " 17 " июня 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной "На здоровье" с пекинской капустой 1/100 салат, масло растительное, огурцы свежие, перец, помидоры, сахар, соль	1/100	205.52 Белки - 1.06, Жиры - 20.14, Углеводы - 5.03	46.00
Сельдь с луком 30\20\10 филе сельди, лук, масло растительное	60.00	97.97 Белки - 0.28, Жиры - 10.03, Углеводы - 1.64	37.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной 20/250 № 136-1994г. картофель, говядина б\к, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	144.13 Белки - 7.95, Жиры - 4.79, Углеводы - 17.45	61.00
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. картофель, кура, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	191.63 Белки - 9.47, Жиры - 9.32, Углеводы - 17.45	41.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
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	141.05 Белки - 12.17, Жиры - 10.25, Углеводы - 0.08	57.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94 Белки - 3.18, Жиры - 7.70, Углеводы - 37.98	37.00
Фарфале с филе кури и сыра 1\215 филе кури, макаронные изделия (фарфале), сливки л, сыр в ассортименте, масло растительное, соль, чеснок	215.00	505.70 Белки - 27.46, Жиры - 14.79, Углеводы - 43.19	132.00
Свинина по-мексикански 1/85 карбонат б\к, морковь, лук, масло растительное, кукуруза, перец, томат, фасоль в с\м, соль, чеснок	1/95	232.92 Белки - 13.42, Жиры - 18.18, Углеводы - 3.89	80.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	1/100	184.10 Белки - 13.13, Жиры - 10.66, Углеводы - 8.86	93.00
Кабачки жареные в яйце 1/130 кабачки, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/130	199.98 Белки - 9.06, Жиры - 13.40, Углеводы - 10.78	84.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, сметан, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 2.25	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	15.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	19.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронк, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	13.00
Рagu овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г.	1/150	134.52	22.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
огурцы свежие, морковь, лук, картофель, зеленый горошек, масло растительное, мука, соль, томат, сахар, лавровый лист		Белки - 2.78, Жиры - 7.70, Углеводы - 14.65	
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	4.00
Лимонный		Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	3.00
Сахар, чай		Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	6.00
Сахар, лимонный чай		Белки - 0.26, Углеводы - 15.72	
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	37.00
Вишня, сахар		Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л.	200.00	113.60	16.00
Яблоки, сахар, лимонная кислота		Белки - 0.16, Жиры - 0.16, Углеводы - 21.88	
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	5.00
Хлеб ржаной		Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 40.04	
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.)	1/60	270.09	50.00
Филе кури, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок		Белки - 13.83, Жиры - 14.54, Углеводы - 20.98	
Кекс столичный 1\110	1/75	501.79	59.00
Мука, яйцо, масло сливочное, сахар, яйцо, масло растительное, сахарная пудра, соль, лимонная кислота		Белки - 6.99, Жиры - 22.99, Углеводы - 66.75	
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
Мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин		Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.36	
Пирожок с яйцом 1/100	1/100	377.15	29.00
Мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи		Белки - 13.75, Жиры - 12.71, Углеводы - 51.94	
Булочка с повидлом 1/100	100.00	394.32	27.00
Повидло, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль		Белки - 5.86, Жиры - 7.63, Углеводы - 75.55	
Язычок слоеный 1/80	1/80	150.13	40.00
Тесто слоеное, сахар, яйцо, мука, масло сливочное, масло растительное		Белки - 1.83, Жиры - 5.39, Углеводы - 23.57	

Заведующий столовой

Котова С.Ю.

Заведующая производством

Степанычева О.В.

Бухгалтер:

Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева

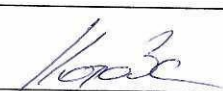
"17" июня 2026 г.

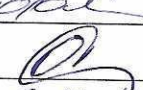
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО "Ярославский градостроительный колледж",
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ЗАВТРАК Комплекс

"17" июня 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г; филе кури, яйца кури, сливочное масло, растительное масло, сливочное, соль, мука, яйцо, сахар, дрожжи	75/5	141.05 Белки - 12.12, Жиры - 10.25, Углеводы - 0.08	34.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, Масло сливочное, соль	180.00	247.93 Белки - 6.77, Жиры - 8.36, Углеводы - 43.15	7.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98, Жиры - 0.60, Углеводы - 20.36	9.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00
Итого:			54.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
"17 " июня 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

" 17" июня 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной 20/250 № 136-1994г. картофель, говядина, лук, морковь, рис, пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	144.13 Белки - 7.93, Жиры - 1.72, Углеводы - 17.18	40.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	1/100	184.10 Белки - 7.18, Жиры - 10.60, Углеводы - 8.86	60.00
Рагу овощное № 83-2010г. д.л. 1\180 картофель, капуста свежая, морковь, лук, зеленый горошек, масло растительное, томаты, сахар, соль, лавровый лист	180.00	201.22 Белки - 3.76, Жиры - 11.21, Углеводы - 21.31	15.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	2.00
Итого:			119-00

Заведующая столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
«17» июня 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 17 июня 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с крупой	1/250	7-00
Биточек рыбный	1/100	60-00
Рагу из овощей	1/180	15-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:



Котова С.Ю.



Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директора колледжа


М.И.Зуева
«17» июня 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 17 июня 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Котлета рубленая из филе курицы	1/75	34-00
Макаронные изделия отварные	1/180	7-00
Какао с молоком	1/200	9-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Суп картофельный с крупой и говядиной	20/250	40-00
Биточек рыбный	1/100	60-00
Рагу овощное	1/180	15-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Стенаныхчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.