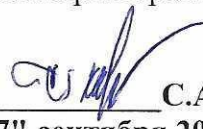


УТВЕРЖДАЮ
И.о.иректора колледжа


С.А.Рыбалка
"17" сентября 2026 г

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

на " 17 " сентября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Грузинский" 1/100 свекла, масло растительное, перец, лук, соль, чеснок	1/100	194.47 Белки - 1.23, Жиры - 13.07, Углеводы - 6.73	18.00
Салат "Нежность" 1\100 филе кури, салат, майонез, огурцы свежие, сыр в ассортименте, соль	1/100	206.56 Белки - 12.11, Жиры - 16.76, Углеводы - 1.82	78.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина б\к, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	154.88 Белки - 6.78, Жиры - 5.27, Углеводы - 20.07	45.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Сосиска отварная 1/55 сосиски	1/55	143.38 Белки - 6.05, Жиры - 13.14, Углеводы - 0.22	33.00
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	179.84 Белки - 13.18, Жиры - 11.03, Углеводы - 6.96	65.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/300	413.94 Белки - 18.27, Жиры - 22.02, Углеводы - 35.67	86.00
Рыба тушеная с овощами (горбуша) № 309 - 1994г. 50\50 д.п. филе горбуши мор., морковь, лук, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	50/50	153.34 Белки - 12.74, Жиры - 9.30, Углеводы - 4.67	111.00
Ватрушка мясная запеченная с грибами и сыром 1/100 филе кури, свинина б\к, лук, майонез, сыр в ассортименте, шампиньоны в банках, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	1/100	229.64 Белки - 13.39, Жиры - 17.28, Углеводы - 5.14	70.00
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
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 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	5.00
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. макароны, масло сливочное, соль	1/150	212.15 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.13	12.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	234.81 Белки - 5.19, Жиры - 5.97, Углеводы - 40.08	18.00
Рататуй 1\150 ТТК	1/150	130.84	104.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
баклажаны, кабачки, перец, помидоры, кетчуп, масло растительное, соль, чеснок		Белки - 1.74, Жиры - 10.25, Углеводы - 7.92	
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	
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимоны	200.00	97.54	11.00
		Белки - 0.08, Жиры - 0.02, Углеводы - 24.26	
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16	5.00
		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	42.00
		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 сахаром 1\100 мука, сахар, масло растительное, масло сливочное, яйцо, соль, дрожжи, ванилин	1/100	416.74	17.00
		Белки - 8.58, Жиры - 8.58, Углеводы - 76.30	
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100 мука, картофель, сыр в ассортименте, яйцо, лук, масло растительное, майонез, сахар, дрожжи, соль, масло сливочное	1/100	301.66	23.00
		Белки - 8.71, Жиры - 11.38, Углеводы - 41.10	
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	
Булочка "Кранц" 1/110 сгущенка вареная, мука, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин	1/110	421.97	23.00
		Белки - 8.22, Жиры - 15.54, Углеводы - 62.30	

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.,
Заведующая производством: _____ Степаньчева О.В.
Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

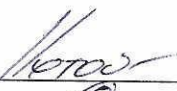
С.А.Рыбалка
"17" сентября 2026 г.

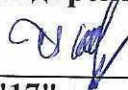
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО "Ярославский градостроительный колледж",
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ЗАВТРАК Комплекс

"17" сентября 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 г молоко, макаронные изделия, масло сливочное, сахар, соль	1/250	213.37 Белки - 8.22, Жиры - 8.47, Углевода - 26.05	28.00
Ветчина порционная 1/30 ветчина	1/30	15.90 Белки - 3.30, Жиры - 0.30	20.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углевода - 14.76	4.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Итого:			57-00

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

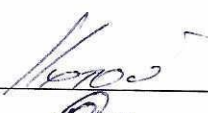
УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"17" 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

" 17" сентября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина б\к, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	154.88 Белки - 6.78, Жиры - 5.27, Углеводы - 20.07	25.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/300	413.94 Белки - 18.27, Жиры - 22.02, Углеводы - 35.67	53.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	6.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 12.00	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
«17» 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 17 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с яйцом и фрикадельками</i>	15/250	25-00
<i>Жаркое по-домашнему</i>	1/300	53-00
<i>Компот из смеси сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:





Котова С.Ю.

Степанычева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
«17» 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 17 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Суп молочный с макаронными изделиями	1/250	28-00
Ветчина порционная	1/30	20-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Сок	1/200	15-00
Яблоко порционное 1/120	шт.	20-00
ОБЕД		
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками	15/250	25-00
Жаркое по-домашнему	1/300	53-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:


Котова С.Ю.


Степанычева О.В.


Махрачева И.А.