

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева
"18" июня 2026 г

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

на " 18 " июня 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 - 13.07, Углеводы - 6.72	20.00
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 - 2.05, Жиры - 6.60, Углеводы - 15.00	66.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п свекла, кури, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, лавровый лист	20/250/10	198.78 Белки - 9.37, Жиры - 11.17, Углеводы - 14.98	47.00
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 - 12.12, Жиры - 10.75, Углеводы - 0.08	57.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б\к, свинина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	197.25 Белки - 11.38, Жиры - 13.77, Углеводы - 6.95	74.00
Пудинг из творога с гущенным молоком 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, молоко гущенное в кг, изюм, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, соль, ванилин	150/30	516.94 Белки - 22.72, Жиры - 21.44, Углеводы - 58.78	93.00
Котлеты из филе кури панированные жареные 1/100 № 455-1994г. филе кури, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	1/75	202.56 Белки - 20.75, Жиры - 13.26, Углеводы - 0.05	81.00
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	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. макарон, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	13.00
Картофель жареный с шампиньонами 1/175 картофель, грибы свежие, масло растительное, лук, соль, чеснок	1/175	162.61 Белки - 3.10, Жиры - 5.60, Углеводы - 24.96	65.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.48, Жиры - 5.76, Углеводы - 37.96	34.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
чай		Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	3.00
чай		Белки - 0.29, Углеводы - 15.00	
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	6.00
чай, лимон, сахар		Белки - 0.20, Углеводы - 15.22	
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	37.00
вишня, сахар		Белки - 0.20, Жиры - 0.00, Углеводы - 22.72	
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	5.00
хлеб ржаной		Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	
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 - 20.95	
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин		Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.38	
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 - 5.80, Жиры - 7.93, Углеводы - 75.55	

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

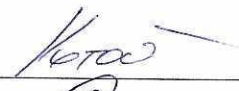
 М.Л.Зуева
"18" июня 2026 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"18" июня 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сахар, ванилин, соль, лимон	150/30	497.11	53.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар	1/200	60.80	2.00
Итого:			55.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

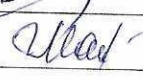
М.И.Зуева
 "18" июня 2026 г.

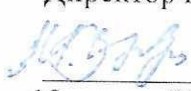
МЕНЮ
 основного (организованного) питания
 студентов ГПОУ ЯО "Ярославский градостроительный колледж",
 обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
 и служащих среднего профессионального образования

ОБЕД Комплекс

" 18" июня 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной 20/250 № 136-1994г. картофель, говядина 0,5 кг., лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	144,13 Белки - 1,98, Жиры - 4,72, Углеводы - 17,18	40.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., яйцо куриное, сухари панировочные, масло растительное, соль	1/100	184,10 Белки - 13,18, 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, томат, сахар, соль, лавровый лист	180.00	201,22 Белки - 3,36, Жиры - 11,11, 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 - 1,08, 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.И.Зусва
«18» 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 18 июня 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Свекольник по-домашнему</i>	1/250	8-00
<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:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зусва
«18» июня 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 18 июня 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Пудинг из творога с повидлом	150/30	53-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему с говядиной	20/250/10	40-00
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:		174-00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.