

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа



М.И.Зуева

"19" мая 2026 г

**МЕНЮ**  
**дополнительного питания**  
**для студентов ГПОУ ЯО "Ярославского градостроительного колледжа"**

**на " 19 " мая 2026 г.**

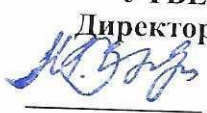
| Наименование                                                                                                                                                                     | Вес, г/Объем, мл | Калорийность                                                        | Цена  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                                            |                  |                                                                     |       |
| Салат овощной с растительным маслом<br>огурцы свежие, помидоры, лук, масло растительное, соль                                                                                    | 1/100            | 107.01<br>Белки - 0.86, Жиры - 10.11,<br>Углеводы - 3.10            | 36.00 |
| <b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                                              |                  |                                                                     |       |
| Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г.<br>картофель, говядина блк, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек,<br>масло растительное, соль, лавровый лист | 20/250/10        | 159.53<br>Белки - 7.92, Жиры - 9.13,<br>Углеводы - 11.43            | 67.00 |
| Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г.<br>картофель, кура, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло<br>растительное, соль, лавровый лист             | 20/250/10        | 206.90<br>Белки - 9.47, Жиры - 13.70,<br>Углеводы - 11.43           | 47.00 |
| <b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                                              |                  |                                                                     |       |
| Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г.<br>филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло<br>сливочное, соль                  | 75/5             | 172.05<br>Белки - 13.18, Жиры - 10.17,<br>Углеводы - 6.95           | 57.00 |
| Каша молочная геркулесовая с маслом (жидкая) № 34 с6 2010 г<br>молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль                                                                    | 200/10           | 152.58<br>Белки - 2.54, Жиры - 8.50,<br>Углеводы - 16.48            | 34.00 |
| Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г.<br>кура, лук, морковь, соль                                                                                                                 | 100.00           | 24 161.70<br>Белки - 2 024.10, Жиры - 1<br>764.90, Углеводы - 45.30 | 80.00 |
| Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г.<br>яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль                                                                  | 105.00           | 203.67<br>Белки - 10.20, Жиры - 12.87,<br>Углеводы - 0.63           | 42.00 |
| Свинина по-мексикански 1/85<br>карбонат блк, морковь, лук, масло растительное, кукуруза, перец, томат, фасоль в сф.,<br>соль, чеснок                                             | 1/95             | 232.92<br>Белки - 13.42, Жиры - 18.10,<br>Углеводы - 3.89           | 80.00 |
| <b>ГАРНИРЫ</b>                                                                                                                                                                   |                  |                                                                     |       |
| Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г<br>морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль                                                        | 1/50             | 33.92<br>Белки - 0.45, Жиры - 2.13,<br>Углеводы - 3.25              | 4.00  |
| Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г.<br>греча, масло сливочное, соль                                                                                                         | 1/150            | 247.59<br>Белки - 8.73, Жиры - 6.09,<br>Углеводы - 39.46            | 15.00 |
| Рис отварной № 465 - 1994г.<br>рис проваренный, масло сливочное, соль                                                                                                            | 1/150            | 224.43<br>Белки - 3.84, Жиры - 5.43,<br>Углеводы - 40.05            | 19.00 |
| Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г.<br>макароны, масло сливочное, соль                                                                                             | 1/150            | 211.97<br>Белки - 5.82, Жиры - 4.19,<br>Углеводы - 37.08            | 13.00 |
| <b>НАПИТКИ</b>                                                                                                                                                                   |                  |                                                                     |       |
| Лимон порционный<br>лимон                                                                                                                                                        | 1/7              | 1.16<br>Белки - 0.06, Жиры - 0.01,<br>Углеводы - 0.21               | 4.00  |
| Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.<br>чай, сахар                                                                                                                              | 1/200            | 60.80<br>Белки - 0.20, Углеводы - 15.00                             | 3.00  |
| Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7                                                                                                                          | 1/200            | 61.92                                                               | 6.00  |

| Наименование                                                                                                                                  | Вес, г/Объем, мл | Калорийность                   | Цена  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------|-------|
| сахар, лимоны, чай                                                                                                                            |                  | Белки - 0.26, Углеводы - 15.22 |       |
| Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.<br>сахар, сухофрукты, лимонная кислота                                                      | 1/200            | 79.84                          | 8.00  |
| <b>ВЫПЕЧКА</b>                                                                                                                                |                  |                                |       |
| Хлеб ржаной порционный<br>хлеб ржаной                                                                                                         | 1/30             | 51.24                          | 5.00  |
| Булочка фигурная с маком 1/100<br>мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин                          | 1/100            | 409.34                         | 19.00 |
| Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60<br>мука, говядина б\к, свинина б\к, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль  | 1/60             | 189.49                         | 42.00 |
| Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994<br>капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль | 1/100            | 257.51                         | 18.00 |
| Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.<br>яблоки, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, крахмал, соль                  | 1/100            | 363.02                         | 34.00 |

Заведующий столовой Котова С.Ю.

Заведующая производством Степанчычева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А.

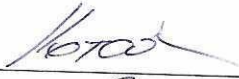
УТВЕРЖДАЮ  
 Директор колледжа  
  
 М.Л.Зуева  
 "19" мая 2026 г.

**МЕНЮ**  
 основного (организованного) питания  
 студентов ГПОУ ЯО "Ярославского градостроительного колледжа",  
 обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих  
 и служащих среднего профессионального образования

**ЗАВТРАК Комплекс**

"19" мая 2026 г

| Наименование                                                                                                    | Вес, г/Объем, мл | Калорийность                                | Цена  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|-------|
| Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г.<br>яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль | 105.00           | 203.67                                      | 30.00 |
| Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г.<br>молоко, сахар, кофейный напиток                               | 200.00           | 78.56                                       | 21.00 |
| Хлеб пшеничный порционный<br>хлеб пшеничный                                                                     | 30.00            | 70.32                                       | 4.00  |
| Итого:                                                                                                          |                  | Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76 | 55.00 |

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.Л.Зуева  
"19 " мая 2026 г.

**МЕНЮ**  
основного (организованного) питания  
студентов ГПОУ ЯО "Ярославского градостроительного колледжа",  
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих  
и служащих среднего профессионального образования

**ОБЕД Комплекс**

" 19" мая 2026 г.

| Наименование                                                                                                                                                              | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|--------|
| Суп из овощей с говядиной № 132-1994г.<br><small>картофель, говядина б.к., капуста свежая, лук, морковь, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист</small> | 20/250           | 139.32       | 43.00  |
| Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г.<br><small>кура, лук, морковь, соль</small>                                                                                           | 100.00           | 24 161.70    | 59.00  |
| Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г.<br><small>макароны, масло сливочное, соль</small>                                                                       | 1/150            | 211.97       | 8.00   |
| Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.<br><small>сахар, сухофрукты, лимонная кислота</small>                                                                   | 1/200            | 79.84        | 6.00   |
| Хлеб ржаной порционный<br><small>хлеб ржаной</small>                                                                                                                      | 1/30             | 51.24        | 3.00   |
| Итого:                                                                                                                                                                    |                  |              | 119.00 |

Заведующая столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.Л.Зусва  
«19» мая 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 19 мая 2026 г.**

| Наименование блюда          | Выход<br>(в гр.) | Цена<br>(руб. коп.) |
|-----------------------------|------------------|---------------------|
| <b>ОБЕД</b>                 |                  |                     |
| Суп из овощей               | 1/250            | 11-00               |
| Цыпленок отварной           | 1/100            | 59-00               |
| Макаронные изделия отварные | 1/180            | 8-00                |
| Компот из смеси сухофруктов | 1/200            | 6-00                |
| Хлеб ржаной порционный      | 1/30             | 3-00                |
| <b>Итого:</b>               |                  | <b>87=00</b>        |
|                             |                  |                     |
|                             |                  |                     |
|                             |                  |                     |
|                             |                  |                     |

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И.Зуева  
«19» мая 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 19 мая 2026 г.**

| Наименование блюда                           | Выход<br>(в гр.) | Цена<br>(руб. коп.) |
|----------------------------------------------|------------------|---------------------|
| <b>ЗАВТРАК</b>                               |                  |                     |
| <i>Омлет натуральный со сливочным маслом</i> | 105/5            | 30-00               |
| <i>Кофейный напиток</i>                      | 1/200            | 21-00               |
| <i>Хлеб пшеничный порционный</i>             | 1/30             | 4-00                |
| <b>ОБЕД</b>                                  |                  |                     |
| <i>Суп из овощей с говядиной</i>             | 20/250           | 43-00               |
| <i>Цыпленок отварной</i>                     | 1/100            | 59-00               |
| <i>Макаронные изделия отварные</i>           | 1/180            | 8-00                |
| <i>Компот из сухофруктов</i>                 | 1/200            | 6-00                |
| <i>Хлеб ржаной порционный</i>                | 1/30             | 3-00                |
| <b>Итого:</b>                                |                  | <b>174=00</b>       |

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.