УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

_____**М.Л.Зуева**
"21" октября 2026 г

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

на " 21 " октября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из белокочанной капусты 1\100 № 2 2010 г. д. п. капуста свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	90.85 Белки - 1.54, Жиры - 5.09, Углеводы - 9.72	11.00
Салат из свеклы с сыром и майонезом 1/100 свекла, майонез, сыр в ассортименте	1/100	177.44 Белки - 5.16, Жиры - 14.40, Углеводы - 6.80	31.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп - харчо с говядиной 20\250 № 154-1994г. говядина б\к, лук, рис пропаренный, масло растительное, томат, соль, чеснок, лавровый лист	20/250	223.43 Белки - 9.05, Жиры - 13.53, Углеводы - 16.38	64.00
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б\к, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	205.47 Белки - 12.55, Жиры - 8.68, Углеводы - 19.30	63.00
Суп гороховый с курой № 138 - 1994г. картофель, кура, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	238.40 Белки - 13.25, Жиры - 12.00, Углеводы - 19.35	47.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Сосиска отварная 1\50 сосиски	1/50	130.35 Белки - 5.50, Жиры - 11.95, Углеводы - 0.20	31.00
Котлета рубленая из филе куры со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе куры, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	179.84 Белки - 13.18, Жиры - 11.03, Углеводы - 6.96	75.00
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 - 11.23, Углеводы - 42.60	37.00
Тефтели из свинины тушеные в соусе 115/75 №423-1994г. свинина б\к, лук, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, морковь, сахар, соль	115/75	0.00	70.00
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
Ватрушка мясная запеченная с грибами и сыром 1/100 филе куры, 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	74.00
Свинина с сыром и ананасами 1\130 карбонат б\к, ананасы, майонез, сыр в ассортименте, масло растительное, мука, соль	1/130	328.77 Белки - 16.90, Жиры - 27.27, Углеводы - 3.93	130.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, томат, мука, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	35.84 Белки - 0.54, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.64	5.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	4.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	62.72 Белки - 0.60, Углеводы - 15.08	5.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	7.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	38.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 12.00	5.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.38 Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.39	23.00
Сосиска запеченая в тесте 50/50 № 701-1994г. сосиски, мука, яйцо, масло растительное, сахар, дрожжи, соль	50/50	328.37 Белки - 10.75, Жиры - 18.29, Углеводы - 30.19	38.00
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 Белки - 12.47, Жиры - 26.70, Углеводы - 38.18	48.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60 мука, говядина б\к, свинина б\к, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль	1/60	200.39 Белки - 9.71, Жиры - 7.89, Углеводы - 22.64	44.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.27 Белки - 13.75, Жиры - 12.71, Углеводы - 51.97	28.00
Булочка с повидлом 1/100 повидло, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	100.00	394.35 Белки - 5.86, Жиры - 7.63, Углеводы - 75.56	28.00
Булочка "Кранц" 1/110 сгущенка вареная, мука, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин	1/110	421.97 Белки - 8.22, Жиры - 15.54, Углеводы - 62.30	43.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

_____М.Л.Зуева
"21" октября 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

"21" октября 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	255.68 Белки - 6.15, Жиры - 9.30, Углеводы - 36.83	19.00
Масло сливочное 1\20 масло сливочное	1/20	132.18 Белки - 0.16, Жиры - 14.50, Углеводы - 0.26	18.00
Сыр порционный 1\30 сыр в ассортименте	30.00	106.35 Белки - 7.35, Жиры - 8.58	20.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	4.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00
Итого:			65-00

Заведующий столовой_____ Котова С.Ю.

Заведующая производством_____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

_____ М.Л.Зуева
"21" октября 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

" 21" октября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б\к, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	205.47 Белки - 12.55, Жиры - 8.68, Углеводы - 19.30	32.00
Тефтели из свинины тушеные в соусе 115/75 №423-1994г. свинина б\к, лук, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, морковь, сахар, соль	115/75	0.00	52.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	180.00	281.70 Белки - 6.23, Жиры - 7.16, Углеводы - 48.08	16.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.9б	6.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16 Белки - 1.98, Жиры - 0.3б, Углеводы - 12.00	3.00
Итого:			109-00

.

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____М.Л.Зуева
«21» октября 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 21 октября 2026 г.

Наименование блюда	**Выход (в гр.)**	**Цена (руб. коп.)**
ОБЕД		
Суп гороховый	1/250	8-00
Тефтели из свинины	115/75	52-00
Рис отварной	1/180	16-00
Чай с сахаром	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	5-00
Итого:		**87=00**

Заведующий столовой: Котова С.Ю.

Заведующий производством: Степанычева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ М.Л.Зуева
«21» октября 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 21 октября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша манная молочная	1/200	19-00
Сыр порционный	1/30	20-00
Масло сливочное порционное	1/20	18-00
Чай с сахаром и лимоном	200/7	4-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Суп гороховый с говядиной	20/250	32-00
Тефтели из свинины	115/75	52-00
Рис отварной	1/180	16-00
Чай с сахаром	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		**174=00**

Заведующий столовой: Котова С.Ю.

Заведующий производством: Степанычева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А.