

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа



С.А.Рыбалка

"22" сентября 2026 г

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

на " 22 " сентября 2026 г.

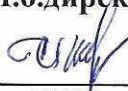
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из дайкона со св. огурцом и растительным маслом дайкон, огурцы свежие, масло растительное, соль	1/100	103.68 Белки - 0.85, Жиры - 10.08, Углеводы - 2.39	40.00
Салат "Шевалье" 1/100 ветчина, майонез, салат, огурцы свежие, помидоры, сыр в ассортименте, соль	1/100	179.98 Белки - 5.78, Жиры - 16.54, Углеводы - 2.00	63.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. картофель, говядина б\к, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	174.60 Белки - 8.80, Жиры - 10.40, Углеводы - 11.45	70.00
Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г. картофель, кура, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	207.00 Белки - 9.47, Жиры - 13.70, Углеводы - 11.45	54.00
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 1/75 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	75/5	146.85 Белки - 13.14, Жиры - 7.41, Углеводы - 6.90	55.00
Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	322.90 Белки - 9.72, Жиры - 13.94, Углеводы - 39.63	45.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кура, лук, морковь, соль	100.00	241.69 Белки - 20.24, Жиры - 17.65, Углеводы - 0.47	102.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	221.60 Белки - 11.10, Жиры - 18.78, Углеводы - 2.04	39.00
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 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
Зразы рыбные рубленые 1/100 № 75 сб 2017 филе горбуши мор., филе хека мор., молоко, лук, хлеб пшеничный, масло растительное, яйцо, сухари панировочные, соль	1/100	242.97 Белки - 15.07, Жиры - 15.69, Углеводы - 10.37	122.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 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	31.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г.	1/150	272.83	73.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
греча, масло сливочное, соль		Белки - 8.73, Жиры - 5.54, Углеводы - 47.03	
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	212.15	60.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	234.81	91.00
Картофель жареный с шампиньонами 1/175 картофель, грибы свежие, масло растительное, лук, соль, чеснок	1/175	162.68	61.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимона	1/7	1.16	11.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	62.72	14.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92	20.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	9.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16	14.00
Сосиска запеченая в тесте 55\50 № 701-1994г. сосиски, мука, яйцо, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль	50/50	336.66	115.00
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	128.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.38	62.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 начинка "веста шоколад", мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	363.35	75.00
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
Булочка с творогом 1/100 мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	358.49	32.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю,

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

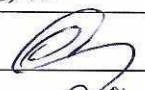
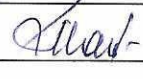
УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"22" сентября 2026 г.

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

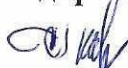
ЗАВТРАК Комплекс

"22" сентября 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	221.60	29.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	168.00	17.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Итого:			50.00

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

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

 С.А.Рыбалка

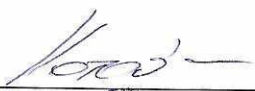
"22" сентября 2026 г.

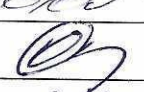
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО "Ярославский градостроительный колледж",
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ОБЕД Комплекс

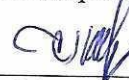
" 22" сентября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп из овощей с говядиной № 132-1994г. картофель, говядина б\к, капуста свежая, лук, морковь, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	154.31 Белки - 8.56, Жиры - 8.40, Углеводы - 11.12	47.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кура, лук, морковь, соль	100.00	241.69 Белки - 20.24, Жиры - 17.65, Углеводы - 0.47	60.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	212.15 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.13	8.00
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:			124.00

Заведующая столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
«22» сентября 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 22 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп из овощей	1/250	10-00
Цыпленок отварной	1/100	60-00
Макаронные изделия отварные	1/180	8-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
«22» 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 22 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Омлет натуральный со сливочным маслом	105/5	29-00
Кофейный напиток с молоком	1/200	17-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Суп из овощей с говядиной	20/250	47-00
Цыпленок отварной	1/100	60-00
Макаронные изделия отварные	1/180	8-00
Компот из сухофруктов	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:



Котова С.Ю.

Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.