УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

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

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

на " 22 " октября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Морская капуста с растительным маслом 1\110 морская капуста, масло растительное	1/110	102.41 Белки - 0.50, Жиры - 10.49, Углеводы - 1.50	53.00
Салат из квашеной капусты капуста квашеная, лук, масло растительное	100.00	93.93 Белки - 0.14, Жиры - 10.01, Углеводы - 0.82	13.00
Салат из фасоли с сухариками,ветчиной и майонезом 1/100 ветчина, майонез, морковь по-корейски, фасоль в с\с, хлеб пшеничный, сыр в ассортименте	1/100	226.74 Белки - 7.35, Жиры - 17.38, Углеводы - 10.23	52.00
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	166.57 Белки - 8.90, Жиры - 7.88, Углеводы - 15.02	69.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п свекла, кура, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, лавровый лист	20/250/10	198.78 Белки - 9.57, Жиры - 11.17, Углеводы - 14.98	52.00
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 молочная геркулесовая с маслом (жидкая) № 34 сб 2010 г молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль	200/10	219.36 Белки - 5.90, Жиры - 12.08, Углеводы - 21.76	34.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 филе горбуши мор., майонез, помидоры, сыр в ассортименте, масло растительное, мука, соль	1/80	224.74 Белки - 15.36, Жиры - 16.87, Углеводы - 2.86	139.00
Свинина запеченная с сыром и помидорами 1\100 карбонат б\к, помидоры, майонез, сыр в ассортименте, масло растительное, мука, соль	1/100	333.08 Белки - 17.12, Жиры - 27.32, Углеводы - 4.68	99.00
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, изюм, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, соль, ванилин	150/30	486.38 Белки - 17.96, Жиры - 18.96, Углеводы - 61.15	102.00
Котлеты особые 1/100 № 609 сб 2015 говядина б\к, свинина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	1/100	226.94 Белки - 17.26, Жиры - 14.26, Углеводы - 7.39	116.00
Котлеты из филе куры панированные жареные 1/100 № 455-1994г. филе куры, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	1/75	215.34 Белки - 20.75, Жиры - 14.67, Углеводы - 0.08	112.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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
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
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	195.60 Белки - 4.38, Жиры - 6.72, Углеводы - 29.40	31.00
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	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	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
Напиток из ананасов 1/200 ананасы, сахар	1/200	51.92 Углеводы - 12.98	32.00
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
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 Белки - 6.81, Жиры - 10.35, Углеводы - 60.74	28.00
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 Белки - 7.14, Жиры - 9.59, Углеводы - 35.67	18.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100 мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сахарная пудра, соль, ванилин	1/100	375.64 Белки - 7.08, Жиры - 12.44, Углеводы - 58.84	28.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. яблоки, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, крахмал, соль	1/100	363.06 Белки - 5.64, Жиры - 8.94, Углеводы - 65.01	32.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____**М.Л.Зуева**
"22" 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

"22" октября 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, изюм, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, соль, ванилин	150/30	486.38 Белки - 17.96, Жиры - 18.88, Углеводы - 61.18	55.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	2.00
Итого:			57-00

Заведующий столовой_____ Котова С.Ю.

Заведующая производством_____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ М.Л.Зуева
"22" 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

" 22" октября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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	166.57 Белки - 8.90, Жиры - 7.88, Углеводы - 15.02	31.00
Котлета особая 100/8 № 609 - 2012 г. говядина б\к, свинина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло сливочное, масло растительное, соль	100/8	279.69 Белки - 17.32, Жиры - 20.05, Углеводы - 7.49	57.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	195.60 Белки - 4.38, Жиры - 6.72, Углеводы - 29.40	14.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 12.00	3.00
Сок 1\200	200.00	0.00	12.00
Итого:			117-00

.

Заведующий столовой_____ Котова С.Ю.

Заведующая производством_____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ М.Л.Зуева
«22» октября 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 22 октября 2026 г.

Наименование блюда	**Выход (в гр.)**	**Цена (руб. коп.)**
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему	1/250	10-00
Котлеты особые	1/100	42-00
Пюре картофельное	1/200	18-00
Сок	1/200	14-00
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
Директор колледжа
_____ М.Л.Зуева
«22» 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 22 октября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Пудинг из творога с повидлом	150/30	55-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему с говядиной	20/250/10	31-00
Котлеты особые	1/100	57-00
Пюре картофельное	1/200	14-00
Сок	1/200	12-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		**174=00**

Заведующий столовой: Котова С.Ю.

Заведующая производством: Степанычева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А.