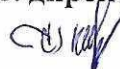


УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа

С.А.Рыбалка
"23" января 2026 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 23 " января 2026 г.

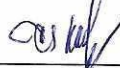
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Свекла по-французски 1/100 свекла, масло растительное, огурцы свежие, сыр в ассортименте, соль	1/100	154.97 Белки - 3.75, Жиры - 12.73, Углеводы - 6.35	27.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с макаронами изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, говядина б\к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157.70 Белки - 8.60, Жиры - 4.80, Углеводы - 20.03	56.00
Суп картофельный с макаронами изделиями и курой № 13 д\п картофель, кура, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	204.88 Белки - 10.13, Жиры - 9.38, Углеводы - 20.00	39.00
Солянка домашняя с говядиной и сметаной № 204- сб1997г. картофель, лук, огурцы соленые, говядина б\к, колбаса п/к сервелат, лимоны, маслины б\к, сметана, масло сливочное, томат, соль, лавровый лист	280.00	141.60 Белки - 4.92, Жиры - 9.50, Углеводы - 9.10	64.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури 1/75 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	75/5	139.03 Белки - 13.14, Жиры - 6.55, Углеводы - 6.88	50.00
Поджарка из свинины № 376-1994г. карбонат б\к, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	50/15	298.23 Белки - 19.18, Жиры - 23.54, Углеводы - 2.42	96.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе кури, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист	1/300	492.78 Белки - 27.09, Жиры - 18.30, Углеводы - 54.93	103.00
Рыба, запеченная в омлете (треска) 1/100 № 70 сб.2018 филе трески, яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль	1/100	82.26 Белки - 3.89, Жиры - 6.06, Углеводы - 3.04	146.00
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	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	21.00
Перловая отварная перловая, масло сливочное, соль	150.00	187.33 Белки - 4.56, Жиры - 4.33, Углеводы - 32.52	11.00
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	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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	6.00
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимоны	200.00	97.54 Белки - 0.08, Жиры - 0.02 Углеводы - 24.26	10.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34 Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.38	19.00
Пирожок с картофелем и свиной 1/100 № 685,687,722- с6 1994 г. мука, картофель, лук, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, карбонат б\к	1/100	251.99 Белки - 6.42, Жиры - 7.83, Углеводы - 38.96	27.00
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	40.00
Хачапури с сыром 1/75 сыр в ассортименте, мука, яйцо, масло сливочное, сахар, соль, дрожжи, масло растительное	1/75	264.39 Белки - 13.99, Жиры - 12.96, Углеводы - 22.95	51.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством:  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

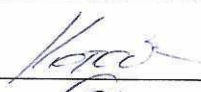
УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"23" января 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

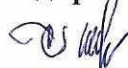
"23" января 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г	1/180	188.87	6.00
перловая, соль		Белки - 5.58, Жиры - 0.67, Углеводы - 40.14	
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г.	50/15	220.03	51.00
свинина б\к, лук, томат, соль, масло растительное		Белки - 21.06, Жиры - 13.49, Углеводы - 3.60	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	2.00
сахар, чай		Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	3.00
хлеб пшеничный		Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	
Итого:			62.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
" 23 " января 2026 г.

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

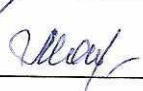
ОБЕД Комплекс

" 23 " января 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, говядина б\к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157.70 Белки - 8.60, Жиры - 4.80, Углеводы - 20.03	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе курицы, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист	1/300	492.78 Белки - 27.09, Жиры - 18.30, Углеводы - 54.93	74.00
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	3.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	3.00
Итого:			112.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа
 С.А.Рыбалка
«23» января 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 23 января 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/250	7-00
Плов с филе курицы	1/300	74-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	3-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:



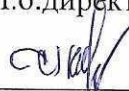
Котова С.Ю.



Степанычева О.В.



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа
 С.А.Рыбалка
«23» января 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 23 января 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша перловая рассыпчатая</i>	1/180	6-00
<i>Поджарка из свинины</i>	1/75	51-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с макар. изделиями и говядиной</i>	20/250	32-00
<i>Плов с филе курицы</i>	1/300	74-00
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	1/200	3-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой :



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.