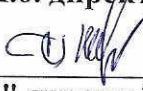


**УТВЕРЖДАЮ**  
**И.о. директора колледжа**  
  
**С.А.Рыбалка**  
**"24" января 2026 г**

**МЕНЮ**  
**дополнительного питания**  
**для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа**  
**на " 24 " января 2026 г.**

| Наименование                                                                                                                                                                         | Вес, г/Объем, мл | Калорийность                                               | Цена   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------|--------|
| <b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                                                |                  |                                                            |        |
| Салат из морской капусты с корейской морковью<br>морковь по-корейски, морская капуста, масло растительное                                                                            | 100.00           | 143.76<br>Белки - 2.35, Жиры - 12.24,<br>Углеводы - 6.05   | 74.00  |
| Салат из свежей капусты с перцем 1\100<br>капуста свежая, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота                                                          | 1/100            | 124.76<br>Белки - 1.52, Жиры - 10.08,<br>Углеводы - 6.99   | 22.00  |
| <b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                                                  |                  |                                                            |        |
| Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г.<br>капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист | 20/250/10        | 154.95<br>Белки - 8.13, Жиры - 9.05,<br>Углеводы - 10.25   | 63.00  |
| Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г.<br>капуста свежая, кура, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист                        | 20/250/10        | 202.45<br>Белки - 9.65, Жиры - 13.65,<br>Углеводы - 10.25  | 46.00  |
| <b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>                                                                                                                                                                  |                  |                                                            |        |
| Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г.<br>молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль                                                            | 200/10           | 225.67<br>Белки - 4.66, Жиры - 7.69,<br>Углеводы - 34.46   | 27.00  |
| Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г.<br>филе кури, хлеб пшеничный, масло растительное, соль                                                               | 75/5             | 139.03<br>Белки - 13.14, Жиры - 6.55,<br>Углеводы - 6.88   | 57.00  |
| Тефтели 100\100 № 63 -2010г. д.п.<br>говядина б\к, молоко, лук, хлеб пшеничный, мука, масло растительное, морковь, томат, соль, сахар, лавровый лист                                 | 100/100          | 256.36<br>Белки - 12.52, Жиры - 12.76,<br>Углеводы - 22.86 | 86.00  |
| Филе горбуши жареное 75/5 № 488 с6 2021 г<br>филе горбуши мор., масло растительное, мука, соль                                                                                       | 80.00            | 192.49<br>Белки - 19.23, Жиры - 11.29,<br>Углеводы - 3.49  | 140.00 |
| Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 с6 1994 г<br>печень говяжья, сметана, масло растительное, мука, томат, соль                                                                  | 50/50            | 184.68<br>Белки - 13.93, Жиры - 11.16,<br>Углеводы - 7.13  | 63.00  |
| <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     | 5.00   |
| 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   | 14.00  |
| Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г.<br>макароны, масло сливочное, соль                                                                                                 | 1/150            | 211.97<br>Белки - 5.82, Жиры - 4.49,<br>Углеводы - 37.08   | 13.00  |
| Рис отварной № 465 - 1994г.<br>рис пропаренный, масло сливочное, соль                                                                                                                | 1/150            | 224.43<br>Белки - 3.84, Жиры - 5.43,<br>Углеводы - 40.05   | 21.00  |
| Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г.<br>картофель, молоко, масло сливочное, соль                                                                                                   | 1/200            | 177.60<br>Белки - 3.48, Жиры - 5.76,<br>Углеводы - 27.96   | 33.00  |
| <b>НАПИТКИ</b>                                                                                                                                                                       |                  |                                                            |        |
| Лимон порционный                                                                                                                                                                     | 1/7              | 1.16                                                       | 4.00   |

| Наименование                                                                                                                                                        | Вес, г/Объем, мл | Калорийность                                  | Цена  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------|-------|
| лимоны                                                                                                                                                              |                  | Белки - 0.06, Жиры - 0.01,<br>Углеводы - 0.21 |       |
| Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.<br>сахар, чай                                                                                                                 | 1/200            | 60.80                                         | 3.00  |
| Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7<br>сахар, лимоны, чай                                                                                       | 1/200            | 61.92                                         | 6.00  |
| Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.<br>сахар, сухофрукты, лимонная кислота                                                                            | 1/200            | 79.84                                         | 12.00 |
| <b>ВЫПЕЧКА</b>                                                                                                                                                      |                  |                                               |       |
| Хлеб ржаной порционный<br>хлеб ржаной                                                                                                                               | 1/30             | 51.24                                         | 4.00  |
| Булочка фигурная с маком 1/100<br>мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин                                                | 1/100            | 409.34                                        | 19.00 |
| Булочка с творогом 1/100<br>мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин                                   | 1/100            | 362.89                                        | 33.00 |
| Пирожок с картофелем и свиной 1/100 № 685,687,722- с6 1994 г.<br>мука, картофель, лук, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, карбонат б\к | 1/100            | 251.99                                        | 27.00 |

Заведующий столовой

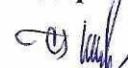
Котова С.Ю.

Заведующая производством:

Степанычева О.В.

Бухгалтер:

Махрачева И.А.

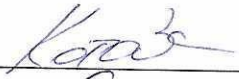
УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора колледжа  
  
С.А.Рыбалка  
"24" января 2026 г.

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

**ЗАВТРАК Комплекс**

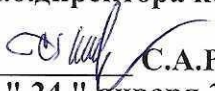
**"24" января 2026 г**

| Наименование                                                                                                              | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------|
| Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г.<br>молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль | 200/10           | 225.67       | 13.00 |
| Масло сливочное 1\20<br>масло сливочное                                                                                   | 1/20             | 132.18       | 15.00 |
| Сыр порционный 1\30<br>сыр в ассортименте                                                                                 | 30.00            | 103.38       | 20.00 |
| Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7<br>сахар, лимоны, чай                                             | 1/200            | 61.92        | 4.00  |
| Хлеб пшеничный порционный<br>хлеб пшеничный                                                                               | 30.00            | 70.32        | 4.00  |
| Итого:                                                                                                                    |                  |              | 56-00 |

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

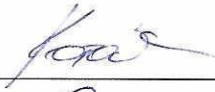
УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора колледжа  
  
С.А.Рыбалка  
" 24 " января 2026 г.

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

**ОБЕД Комплекс**

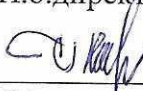
**" 24 " января 2026 г.**

| Наименование                                                                                                                                                                         | Вес, г/Объем, мл | Калорийность | Цена   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|--------|
| Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г.<br>капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист | 20/250/10        | 154.95       | 39.00  |
| Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г.<br>лук, говядина б\к, свинина б\к, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, морковь, соль, сахар  | 100/100          | 314.72       | 53.00  |
| Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г.<br>картофель, молоко, масло сливочное, соль                                                                                                   | 1/200            | 177.60       | 17.00  |
| Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.<br>сахар, сухофрукты, лимонная кислота                                                                                             | 1/200            | 79.84        | 6.00   |
| Хлеб ржаной порционный<br>хлеб ржаной                                                                                                                                                | 1/30             | 51.24        | 3.00   |
| Итого:                                                                                                                                                                               |                  |              | 118.00 |

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора колледжа  
  
С.А.Рыбалка  
«24» 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 24 января 2026 г.**

| Наименование блюда                       | Выход<br>(в гр.) | Цена<br>(руб. коп.) |
|------------------------------------------|------------------|---------------------|
| <b>ОБЕД</b>                              |                  |                     |
|                                          |                  |                     |
| <i>Щи из свежей капусты с картофелем</i> | 1/250            | 8-00                |
| <i>Тефтели из говядины</i>               | 100/100          | 53-00               |
| <i>Пюре картофельное</i>                 | 1/200            | 17-00               |
| <i>Компот из сухофруктов</i>             | 1/200            | 6-00                |
| <i>Хлеб ржаной порционный</i>            | 1/30             | 3-00                |
| <b>Итого:</b>                            |                  | <b>87=00</b>        |
|                                          |                  |                     |
|                                          |                  |                     |
|                                          |                  |                     |
|                                          |                  |                     |

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:

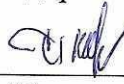


Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора колледжа  
  
С.А.Рыбалка  
«24» 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 24 января 2026 г.**

| Наименование блюда                      | Выход<br>(в гр.) | Цена<br>(руб. коп.) |
|-----------------------------------------|------------------|---------------------|
| <b>ЗАВТРАК</b>                          |                  |                     |
| <i>Каша манная молочная</i>             | 1/200            | 13-00               |
| <i>Сыр порционный</i>                   | 1/30             | 20-00               |
| <i>Масло сливочное порционное</i>       | 1/20             | 15-00               |
| <i>Чай с сахаром и лимоном</i>          | 200/7            | 4-00                |
| <i>Хлеб пшеничный порционный</i>        | 1/30             | 4-00                |
|                                         |                  |                     |
| <b>ОБЕД</b>                             |                  |                     |
|                                         |                  |                     |
| <i>Щи из свежей капусты с говядиной</i> | 20/250           | 39-00               |
| <i>Тефтели из говядины</i>              | 100/100          | 53-00               |
| <i>Пюре картофельное</i>                | 1/200            | 17-00               |
| <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:

Заведующий производством:

Бухгалтер:

  
Котова С.Ю.

  
Степаныхева О.В.

  
Махрачева И.А.