

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа


С.А.Рыбалка
"24" сентября 2026 г

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

на " 24 " сентября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Оливье" 1\110 ТТК картофель, майонез, огурцы свежие, яйцо, ветчина, зеленый горошек, морковь, лук	1/110	181.73 Белки - 4.62, Жиры - 15.37, Углеводы - 6.24	37.00
Салат "Грузинский" 1/100 свекла, масло растительное, перец, лук, соль, чеснок	1/100	194.47 Белки - 1.23, Жиры - 18.07, Углеводы - 6.73	18.00
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 1/55 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	60.00
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
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	125.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 кура, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль	100/50	444.02 Белки - 24.14, Жиры - 36.82, Углеводы - 4.02	133.00
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 - 18.88, Углеводы - 61.15	102.00
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	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.	1/150	212.15	12.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
макароны, масло сливочное, соль		Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.13	
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	234.81	18.00
Рататуй 1\150 ТТК баклажаны, кабачки, перец, помидоры, кетчуп, масло растительное, соль, чеснок	1/150	130.84	104.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	195.60	31.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16	4.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	62.72	5.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92	7.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	38.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16	5.00
Сосиска запеченая в тесте 55\50 № 701-1994г. сосиски, мука, яйцо, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль	50/50	336.66	42.00
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	48.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.38	23.00
Булочка "Кранц" 1/110 сгущенка вареная, мука, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин	1/110	421.97	43.00
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	44.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994 капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.55	18.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) филе кури, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок	1/60	275.98	56.00
Булочка с повидлом 1/100 повидло, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	100.00	394.35	28.00

Заведующий столовой _____

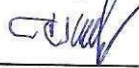
Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____

Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"24" сентября 2026 г.

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

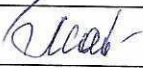
ЗАВТРАК Комплекс

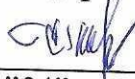
"24" сентября 2026 г

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 - 61.15	55.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	62.72 Белки - 0.60, Углеводы - 15.08	2.00
Итого:			57.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"24" 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

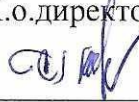
" 24" сентября 2026 г.

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	40.00
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	42.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	195.60 Белки - 4.38, Жиры - 6.72, Углеводы - 29.40	18.00
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	14.00
Итого:			117-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

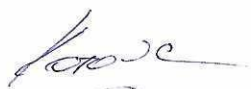
Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
«24» сентября 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 24 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Свекольник по-домашнему</i>	1/250	10-00
<i>Котлеты особые</i>	1/100	42-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	18-00
<i>Сок</i>	1/200	14-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:

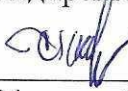


Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

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

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Пудинг из творога с повидлом</i>	150/30	55-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
ОБЕД		
<i>Свекольник по-домашнему с говядиной</i>	20/250/10	40-00
<i>Котлеты особые</i>	1/100	42-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	18-00
<i>Сок</i>	1/200	14-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:





Котова С.Ю.

Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.