

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева
"25" июня 2026 г

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

на " 25 " июня 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 капуста свежая, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	125.10	18.00
Белки - 1.54, Жиры - 10.10, Углеводы - 7.01			
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина б\к, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	147.10	45.00
Белки - 6.25, Жиры - 4.60, Углеводы - 20.08			
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль, мука, яйцо, сахар, дрожжи	75/5	141.25	57.00
Белки - 12.12, Жиры - 10.27, Углеводы - 0.05			
Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, пшено, масло растительное, сахар, соль	200/10	223.04	44.00
Белки - 4.70, Жиры - 8.59, Углеводы - 31.73			
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/300	395.43	85.00
Белки - 18.30, Жиры - 19.95, Углеводы - 25.67			
Люля-кебаб из горбуши и хека со сл. маслом 75\5 № 324-1994г. филе горбуши мор., молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	181.57	96.00
Белки - 41.20, Жиры - 12.11, Углеводы - 6.96			
Печень жареная с луком 75/20 № 386,489-1994г. печень говяжья, лук, масло растительное, мука, соль	75/20	294.02	108.00
Белки - 20.31, Жиры - 17.09, Углеводы - 14.74			
Котлеты по-киевски 1/128 № 453 сб 1994 филе кури, масло сливочное, хлеб пшеничный, масло растительное, яйцо, соль	0.00	0.00	117.00
Кабачки жареные в яйце 1/130 кабачки, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/130	200.15	84.00
Белки - 9.06, Жиры - 13.42, Углеводы - 10.79			
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, томат, мука, белая горчица, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	39.64	5.00
Белки - 0.69, Жиры - 2.14, Углеводы - 4.41			
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	248.10	14.00
Белки - 8.78, Жиры - 6.12, Углеводы - 39.40			
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	212.67	13.00
Белки - 5.25, Жиры - 4.53, Углеводы - 37.13			
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.94	22.00
Белки - 3.87, Жиры - 5.46, Углеводы - 40.06			
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16	4.00
Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21			

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.27	6.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	8.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	5.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мак, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.51 Белки - 8.73, Жиры - 7.62, Углеводы - 65.39	19.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. яблоко, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, крахмал, соль	1/100	363.10 Белки - 5.65, Жиры - 2.94, Углеводы - 65.01	34.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.66 Белки - 12.78, Жиры - 12.14, Углеводы - 51.92	29.00
Корн-дог 1/145 мука, сосиски, сыр, ассортимент, яйцо, майонез, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль	1/145	505.01 Белки - 18.30, Жиры - 29.23, Углеводы - 42.18	69.00

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
"25" июня 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

"25" июня 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 г	1/250	94.18	25.00
молоко, макаронные изделия, масло сливочное, сахар, соль. Белки - 2.23, Жиры - 2.07, Углеводы - 16.65			
Вегчина порционная 1/30 кг	1/30	37.86	25.00
Белки - 5.5, Жиры - 1.86			
Хлеб пшеничный порционный кг	30.00	70.32	4.00
Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76			
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Итого:			69-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зусева
 "25" июня 2026 г.

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

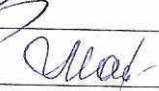
ОБЕД Комплекс

" 25" июня 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\ш картофель, говядина бл. руб. морковь, лук, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	147.10 Белки - 0.35 Жир - 4.60 Углеб. - 20.08	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина бл. руб. масло растительное, помидоры, лавровый лист	1/300	395.43 Белки - 18.40 Жир - 19.95 Углеб. - 15.67	53.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеб. - 19.96	6.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98 Жир - 0.36 Углеб. - 10.02	3.00
Итого:			88-00

Заведующая столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«25» июня 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 25 июня 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками	15/250	25-00
Жаркое по-домашнему	1/300	53-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	6-00
Хлеб ржасной порционный	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:
Заведующая производством:
Бухгалтер:





Котова С.Ю.
Степаныхина О.В.
Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И.Зуева

«25» июня 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 25 июня 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Суп молочный с макаронными изделиями	1/250	25-00
Ветчина порционная	1/30	25-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Сок	1/200	15-00
Кондитерское изделие	пгг.	18-00
ОБЕД		
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками	15/250	25-00
Жаркое по-домашнему	1/300	53-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.