

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа



С.А.Рыбалка

"25" сентября 2026 г

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

на " 25 " сентября 2026 г.

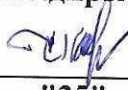
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Винегрет овощной 1\100 № 60 - 1994г. огурцы соленые, картофель, лук, свекла, масло растительное, морковь, соль	100.00	125.08 Белки - 1.23, Жиры - 10.16, Углеводы - 7.18	23.00
Салат " Окинава" 1/100 морковь по-корейски, ветчина, майонез, огурцы свежие, фасоль в с\с, соль	1/100	168.79 Белки - 4.28, Жиры - 14.83, Углеводы - 4.55	53.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 реп.129/3 1994г. картофель, говядина б\к, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	200.83 Белки - 9.23, Жиры - 10.53, Углеводы - 17.30	75.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, кура, огурцы соленые, морковь, сметана, томат, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52 Белки - 10.28, Жиры - 13.83, Углеводы - 18.75	62.00
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 со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	179.84 Белки - 13.18, Жиры - 11.03, Углеводы - 6.96	66.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	307.90 Белки - 8.71, Жиры - 10.96, Углеводы - 43.60	33.00
Филе хека в яйце 1\100 № 69 д\п филе хека мор., яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	326.20 Белки - 18.09, Жиры - 25.00, Углеводы - 7.21	121.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень говяжья, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.46 Белки - 18.39, Жиры - 16.70, Углеводы - 12.65	80.00
Оладьи из печени с морковью и сметаной 100/30 №62-Д.п. печень говяжья, сметана, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	100/30	335.50 Белки - 19.14, Жиры - 22.70, Углеводы - 13.66	91.00
Свинина по-мексикански 1/85 карбонат б\к, морковь, лук, масло растительное, кукуруза, перец, томат, фасоль в с\с, соль, чеснок	1/95	232.96 Белки - 13.42, Жиры - 18.18, Углеводы - 3.90	76.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 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.	1/150	272.83	15.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
греча, масло сливочное, соль		Белки - 8.73, Жиры - 5.54, Углеводы - 47.03	
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	212.15	12.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	234.81	18.00
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
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимоны	200.00	97.54	11.00
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
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
Пицца ново-ярославская 1/110 мука, колбаса вареная, майонез, крахмал, яйцо, сыр в ассортименте, кетчуп, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль	1/110	496.31	49.00
Пирожок с зеленым луком и яйцом 1/60 мука, лук зеленый, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, соль, дрожжи	1/60	149.39	28.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа
 С.А.Рыбалка
"25" сентября 2026 г.

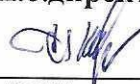
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО "Ярославский градостроительный колледж",
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ЗАВТРАК Комплекс

"25" сентября 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	307.90	16.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	168.00	16.00
Бутерброд с сыром и маслом 15/20/20 масло сливочное, хлеб пшеничный, сыр в ассортименте	15/20	232.24	22.00
Итого:			54-00

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

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"25" 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

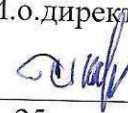
" 25" сентября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. картофель, говядина блк, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	200.83 Белки - 9.23, Жиры - 10.53, Углеводы - 17.30	45.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень говяжья, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.46 Белки - 18.39, Жиры - 16.70, Углеводы - 12.65	51.00
Каша гречневая рассыпчатая 1/180 № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/180	327.26 Белки - 10.48, Жиры - 6.64, Углеводы - 56.39	11.00
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	4.00
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимон	200.00	97.54 Белки - 0.08, Жиры - 0.02, Углеводы - 24.26	6.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 12.00	3.00
Итого:			120.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа
 С.А.Рыбалка
«25» 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 25 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Рассольник ленинградский	1/250	12-00
Оладьи печеночные с морковью	1/100	51-00
Каша гречневая рассыпчатая	1/180	11-00
Соус красный основной	1/50	4-00
Напиток лимонный	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:

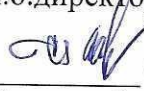
Заведующая производством:

Бухгалтер:


Котова С.Ю.


Степаньчева О.В.


Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
«25» 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 25 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша пшеничная молочная</i>	200/10	16-00
<i>Кофейный напиток на молоке</i>	1/200	16-00
<i>Бутерброд с сыром и маслом</i>	15/20/20	22-00
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский с говядиной</i>	20/250	45-00
<i>Оладьи печеночные с морковью</i>	1/100	51-00
<i>Каша гречневая с рассыпчатая</i>	1/180	11-00
<i>Соус красный основной</i>	1/50	4-00
<i>Напиток лимонный</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.