

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева

"26" июня 2026 г

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

на " 26 " июня 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Сельдь с луком 30\20\10 филе сельди, лук, масло растительное	60.00	97.97 Белки - 6.38, Жиры - 16.03, Углеводы - 1.64	37.00
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	158.13 Белки - 8.93, Жиры - 4.83, Углеводы - 20.05	61.00
Суп картофельный с макаронами изделиями и курой № 13 д\п картофель, кура, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	205.30 Белки - 10.15, Жиры - 9.40, Углеводы - 20.02	41.00
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 Белки - 12.13, Жиры - 16.27, Углеводы - 0.06	57.00
Плов со свиной № 403-1994г. свинина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль	1/250	467.45 Белки - 19.10, Жиры - 19.75, Углеводы - 53.32	72.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина б\к, лук, томат, соль, масло растительное	50/15	220.20 Белки - 21.07, Жиры - 12.50, Углеводы - 3.61	86.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, томат, мука, кетчуп, чеснок, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	39.64 Белки - 0.69, Жиры - 2.14, Углеводы - 1.47	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	248.10 Белки - 8.76, Жиры - 6.12, Углеводы - 39.49	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	212.67 Белки - 5.85, Жиры - 4.53, Углеводы - 37.13	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.94 Белки - 3.87, Жиры - 5.46, Углеводы - 40.08	22.00
Каша перловая жареная с луком и грибами св 1/150 таб.4 сб 1994 г перловя, грибы свежие, лук, масло растительное, соль	1/150	192.60 Белки - 4.95, Жиры - 3.98, Углеводы - 35.10	73.00
Картофельный гратен с овощами 1/175 картофель, баклажаны, каблчки, майонез, помидоры, сыр в ассортименте, масло растительное, чеснок, соль	175.00	0.00	56.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.11	4.00
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	1/200	61.92	6.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
сахар, лимоны, чай		Белки - 0,26, Углеводы - 15,22	
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	37.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	5.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.51	19.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 начинка "веста шоколад", мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	363.44	27.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.68	18.00

Заведующий столовой Котова С.Ю.

Заведующая производством Степаньчева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И.Зуева
"26" 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

"26" июня 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша перловая рассычатая 1/180 таб.4 сб 1994 г	1/180	189.18	6.00
перловая, соль		Белки - 5.60, Жиры - 0.68, Углеводы - 40.10	
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г.	50/15	220.20	51.00
свинина б.к., лук, томат, соль, масло растите. масло		Белки - 21.00, Жиры - 13.80, 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 - 14.70	
Итого:			62-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "26 " 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

" 26 " июня 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д/п картофель, говядина 0 к. л/з., макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	158.13 Белки - 8.03, Жиры - 4.83, Углеводы - 20.05	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе курицы, рис, пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист	1/300	493.29 Белки - 27.12, Жиры - 18.34, Углеводы - 54.96	74.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	3.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.05	3.00
Итого:			112.00

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«26» июня 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 26 июня 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с макаронными изделиями</i>	1/250	7-00
<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:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И.Зуева
«26» 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 26 июня 2026 г.

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

Заведующий столовой:



Котова С.ИО.

Заведующая производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.