

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"27" июня 2026 г

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

на " 27 " июня 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Морковь по-корейски с раст. маслом 1\110 морковь по-корейски, масло растительное	1/110	185.15 Белки - 4.20, Жиры - 13.99, Углеводы - 10.60	48.00
Морская капуста с растительным маслом 1\110 морская капуста, масло растительное	1/110	102.41 Белки - 0.50, Жиры - 10.49, Углеводы - 1.50	69.00
Салат из квашеной капусты капуста квашеная, лук, масло растительное	100.00	93.93 Белки - 0.14, Жиры - 10.61, Углеводы - 0.82	41.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	155.37 Белки - 8.15, Жиры - 9.07, Углеводы - 10.77	67.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. капуста свежая, курица, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	202.88 Белки - 9.46, Жиры - 13.67, Углеводы - 10.78	47.00
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 - 10.27, Углеводы - 0.08	57.00
Тефтели 100\100 № 63 -2010г. д.п. говядина б\к, молоко, лук, хлеб пшеничный, мука, масло растительное, морковь, томат, соль, сахар, лавровый лист	100/100	256.70 Белки - 12.54, Жиры - 12.78, Углеводы - 22.85	92.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 с6 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, мука, соль	80.00	192.68 Белки - 19.24, Жиры - 11.30, Углеводы - 3.50	110.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, томат, мука, чеснок, чеснок, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	39.64 Белки - 0.69, Жиры - 2.14, Углеводы - 4.41	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, 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. макаронные, масло сливочное, соль	1/150	212.67 Белки - 5.85, Жиры - 1.53, Углеводы - 37.13	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.94 Белки - 7.67, Жиры - 5.46, Углеводы - 40.08	22.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.94 Белки - 1.50, Жиры - 5.76, Углеводы - 27.98	34.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
лимоны		Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92	6.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	8.00
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
		Белки - 8.73, Жиры - 1.57, Углеводы - 6.39	

Заведующий столовой Котова С.Ю.

Заведующая производством Степаньчева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "27" 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

"27" июня 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. манная крупа манная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	225.94	13.00
Масло сливочное 1\20 масло сливочное	1/20	132.18	15.00
Сыр порционный 1\30 сыр в ассортименте	30.00	103.38	20.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, чай	1/200	61.92	4.00
Хлеб пшеничный порционный 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
Директор колледжа

М.Л.Зусва
"27 " 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

" 27" июня 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ПЦи из свежей капусты с картофелем говяжиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина 0,5 кг, картофель 0,2 кг, лук, морковь, сметана, масло растительное и соль, томат, соус, лавровый лист	20/250/10	155.37	39.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 с61994г. лук, говядина 0,5 кг, свинина 0,5 кг, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, морковь, соль, сахар	100/100	315.06	53.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.94	17.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	6.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	3.00
Итого:			118-00

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зусва
«27» 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 27 июня 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<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
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 «27» 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 27 июня 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша манная молочная	1/200	13-00
Сыр порционный	1/30	20-00
Масло сливочное порционное	1/20	15-00
Чай с сахаром и лимоном	200/7	4-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Щи из свежей капусты с говядиной	20/250	39-00
Тефтели из говядины	100/100	53-00
Пюре картофельное	1/200	17-00
Компот из сухофруктов	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174-00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенापыхчева О.В.

Бухгалтер:



Махрacheва И.А.