УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

_____М.Л.Зуева
"30" сентября 2026 г

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

на " 30 " 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 "По-восточному" 1/100 салат, ветчина, яйцо, майонез, огурцы свежие, соль	1/100	112.41 Белки - 5.69, Жиры - 9.29, Углеводы - 1.51	48.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.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
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	300.88 Белки - 7.24, Жиры - 11.28, Углеводы - 42.60	37.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кура, лук, морковь, соль	100.00	241.69 Белки - 20.24, Жиры - 17.65, Углеводы - 0.47	102.00
Плов со свининой № 403-1994г. свинина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль	1/250	498.67 Белки - 20.78, Жиры - 22.48, Углеводы - 53.32	76.00
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
Шницель свиной 1/100 №382 сб. 1994 г карбонат б\к, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	1/75	305.85 Белки - 20.31, Жиры - 24.93, Углеводы - 0.06	100.00
Шницель натуральный рубленный из свинины 1/75 № 607-сб.2015 г. свинина б\к, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	0.00	0.00	67.00
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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	212.15 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.13	12.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	234.81 Белки - 5.19, Жиры - 5.97, Углеводы - 40.08	18.00
Капуста тушеная № 482 3 кол. - 1994г. капуста свежая, лук, масло растительное, сахар, томат, морковь, соль, мука, лимонная кислота, лавровый лист	1/150	124.68 Белки - 3.60, Жиры - 5.46, Углеводы - 15.29	19.00
Рататуй 1\150 ТТК баклажаны, кабачки, перец, помидоры, кетчуп, масло растительное, соль, чеснок	1/150	130.84 Белки - 1.74, Жиры - 10.25, Углеводы - 7.92	104.00
Каша перловая жареная с луком и грибами св 1/150 таб.4 сб 1994 г перловая, грибы свежие, лук, масло растительное, соль	1/150	192.41 Белки - 4.94, Жиры - 3.58, Углеводы - 35.10	73.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	4.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	62.72 Белки - 0.60, Углеводы - 15.08	5.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	7.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	38.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 12.00	5.00
Сосиска запеченая в тесте 55\50 № 701-1994г. сосиски, мука, яйцо, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль	50/50	336.66 Белки - 11.31, Жиры - 18.94, Углеводы - 30.24	42.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, мак, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.38 Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.39	23.00
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 Белки - 12.47, Жиры - 26.70, Углеводы - 38.18	48.00
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100 мука, картофель, сыр в ассортименте, яйцо, лук, масло растительное, майонез, сахар, дрожжи, соль, масло сливочное	1/100	301.66 Белки - 8.71, Жиры - 11.38, Углеводы - 41.10	23.00
Булочка с повидлом 1/100 повидло, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	100.00	394.35 Белки - 5.86, Жиры - 7.63, Углеводы - 75.56	28.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

_____М.Л.Зуева
"30" 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

"30" сентября 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	300.88 Белки - 7.24, Жиры - 11.28, Углеводы - 42.60	25.00
Яйцо вареное яйцо	1/40	62.84 Белки - 5.08, Жиры - 4.60, Углеводы - 0.28	10.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	150.36 Белки - 3.98, Жиры - 3.80, Углеводы - 25.00	15.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00
Итого:			54-00

Заведующий столовой_____ Котова С.Ю.

Заведующая производством_____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ **М.Л.Зуева**
"30" 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

" 30" сентября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной 20/250 рец.129/3 1994г. картофель, говядина б\к, огурцы соленые, морковь, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250	180.43 Белки - 8.97, Жиры - 8.53, Углеводы - 16.95	52.00
Шницель натуральный рубленный из свинины 1/75 № 607-сб.2015 г. свинина б\к, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	0.00	0.00	50.00
Капуста св. тушеная 1\180 № 482 3 кол. - 1994г. капуста свежая, лук, масло растительное, сахар, томат, морковь, соль, мука, лимонная кислота, лавровый лист	180.00	149.47 Белки - 4.30, Жиры - 6.55, Углеводы - 18.32	13.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	62.72 Белки - 0.60, Углеводы - 15.08	2.00
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
Директор колледжа
_____ М.Л.Зуева
«30» 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 30 сентября 2026 г.

Наименование блюда	**Выход (в гр.)**	**Цена (руб. коп.)**
ОБЕД		
Рассольник ленинградский	1/250	19-00
Шницель натуральный рубленный (свиной)	1/75	50-00
Капуста тушеная	1/180	13-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		**87=00**

Заведующая столовой: Котова С.Ю.

Заведующая производством: Степанычева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ М.Л.Зуева
«30» сентября 2026 г.

МЕНЮ
двухразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО «Ярославский градостроительный колледж», обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих среднего профессионального образования
на 30 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша рисовая молочная	1/200	25-00
Какао на молоке	1/200	15-00
Яйцо вареное	шт	10-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Рассольник ленинградский с говядиной	20/250	52-00
Шницель натуральный рубленный(свиной)	1/75	50-00
Капуста тушеная	1/180	13-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		**174=00**

.

Заведующая столовой: Котова С.Ю.

Заведующая производством: Степанычева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А.