УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

_____М.Л.Зуева
"30" октября 2026 г

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

на " 30 " октября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из редиса с огурцами и помидорами 1\100 № 54-2021г. огурцы свежие, редис, масло растительное, помидоры	100.00	187.49 Белки - 0.43, Жиры - 20.05, Углеводы - 1.33	46.00
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			
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	169.92 Белки - 8.97, Жиры - 10.32, Углеводы - 10.28	68.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. капуста свежая, кура, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	202.55 Белки - 9.65, Жиры - 13.65, Углеводы - 10.28	52.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Сосиска отварная 1\50 сосиски	1/50	130.35 Белки - 5.50, Жиры - 11.95, Углеводы - 0.20	31.00
Котлета рубленая из филе куры со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе куры, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	179.84 Белки - 13.18, Жиры - 11.03, Углеводы - 6.96	75.00
Каша молочная геркулесовая с маслом (жидкая) № 34 сб 2010 г молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль	200/10	219.36 Белки - 5.90, Жиры - 12.08, Углеводы - 21.76	34.00
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
Рулет из горбуши с яйцом 75\5 филе горбуши мор., яйцо, хлеб пшеничный, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль	75/5	202.22 Белки - 12.08, Жиры - 14.39, Углеводы - 4.96	91.00
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
Шашлык из филе куры с луком 80/10 филе куры, лук, майонез, масло растительное, соус соевый, соль	1/80	281.59 Белки - 21.58, Жиры - 20.75, Углеводы - 2.18	120.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г	1/50	33.95	5.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль		Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.26	
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	272.83 Белки - 8.73, Жиры - 5.54, Углеводы - 47.03	15.00
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
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	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	3.00
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
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимоны	200.00	97.54 Белки - 0.08, Жиры - 0.02, Углеводы - 24.26	11.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 12.00	5.00
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
Сосиска запеченая в тесте 50/50 № 701-1994г. сосиски, мука, яйцо, масло растительное, сахар, дрожжи, соль	50/50	328.37 Белки - 10.75, Жиры - 18.29, Углеводы - 30.19	38.00
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 с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.55 Белки - 7.14, Жиры - 9.59, Углеводы - 35.67	18.00
Булочка с творогом 1/100 мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	358.49 Белки - 11.81, Жиры - 9.29, Углеводы - 56.91	32.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

_____М.Л.Зуева
"30" октября 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" октября 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная геркулесовая с маслом (жидкая) № 34 сб 2010 г молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль	200/10	219.36 Белки - 5,90, Жиры - 12,08, Углеводы - 21,76	25.00
Масло сливочное 1\20 масло сливочное	1/20	132.18 Белки - 0,16, Жиры - 14,50, Углеводы - 0,26	18.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	168.00 Белки - 4,74, Жиры - 4,80, Углеводы - 26,40	16.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2,28, Жиры - 0,24, Углеводы - 14,76	3.00
Итого:			62-00

Заведующий столовой_____ Котова С.Ю.

Заведующая производством_____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

_____ М.Л.Зуева
"30" октября 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" октября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Щи из свежей капусты с говядиной 20\250 №120-1994г. д.л. капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	143.93 Белки - 8.48, Жиры - 8.32, Углеводы - 8.80	32.00
Плов 1/275 № 403-1994г. свинина б\к, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль	1/275	617.40 Белки - 27.42, Жиры - 32.86, Углеводы - 52.99	74.00
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	3.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 12.00	3.00
Итого:			112-00

.

Заведующий столовой_____ Котова С.Ю.

Заведующая производством_____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

_____ М.Л.Зуева
«30» октября 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 30 октября 2026 г.

Наименование блюда	**Выход (в гр.)**	**Цена (руб. коп.)**
ОБЕД		
Щи из свежей капусты	1/250	7-00
Плов со свининой	1/275	74-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	3-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		**87=00**

Заведующий столовой: Котова С.Ю.

Заведующая производством: Степанычева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А.

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

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша молочная геркулесовая	1/200	25-00
Масло сливочное порционное	1/20	18-00
Кофейный напиток с молоком	1/200	16-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
ОБЕД		
Щи из свежей капусты с говядиной	20/250	32-00
Плов со свининой	1/275	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.Ю.

Заведующая производством: Степанычева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А.