УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

_____М.Л.Зуева
"31" октября 2026 г

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

на " 31 " октября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из белокочанной капусты 1\100 № 2 2010 г. д. п. капуста свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	90.85 Белки - 1.54, Жиры - 5.09, Углеводы - 9.72	11.00
Салат из морской капусты с корейской морковью морковь по-корейски, морская капуста, масло растительное	100.00	143.76 Белки - 2.35, Жиры - 12.24, Углеводы - 6.05	53.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной 20/250 № 136-1994г. картофель, говядина б\к, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	160.17 Белки - 8.92, Жиры - 6.08, Углеводы - 17.45	63.00
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. картофель, кура, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	192.57 Белки - 9.60, Жиры - 9.38, Углеводы - 17.45	48.00
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
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 - 20.73, Углеводы - 2.18	120.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 капуста свежая, говядина б\к, сметана, лук, морковь, мука, масло растительное, рис пропаренный, томат, соль	100/100	242.48 Белки - 11.58, Жиры - 15.68, Углеводы - 13.76	86.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	1/100	186.23 Белки - 13.05, Жиры - 10.95, Углеводы - 8.87	111.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.95 Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.26	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
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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рагу овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г. капуста свежая, морковь, лук, картофель, зеленый горошек, масло растительное, мука, соль, томат, сахар, лавровый лист	1/150	134.64 Белки - 2.78, Жиры - 7.20, Углеводы - 14.68	21.00
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, чаи	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	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
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	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
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 начинка "веста шоколад", мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	363.35 Белки - 6.81, Жиры - 10.35, Углеводы - 60.74	28.00

Заведующий столовой_____ Котова С.Ю.

Заведующая производством:_____ Степанычева О.В.

Бухгалтер:_____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

_____М.Л.Зуева
"31" 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

"31" октября 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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	34.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	180.00	248.08 Белки - 6.77, Жиры - 5.30, Углеводы - 43.18	7.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	150.36 Белки - 3.98, Жиры - 3.80, Углеводы - 25.06	11.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00
Итого:			56-00

Заведующий столовой_____ Котова С.Ю.

Заведующая производством_____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

_____ **М.Л.Зуева**
"31" 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

" 31" октября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной 20/250 № 136-1994г. картофель, говядина б\к, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	160.17 Белки - 8.92, Жиры - 6.08, Углеводы - 17.45	38.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	1/100	186.23 Белки - 13.95, Жиры - 10.95, Углеводы - 8.87	60.00
Рагу овощное № 83-2010г. д.л. 1\180 картофель, капуста свежая, морковь, лук, зеленый горошек, масло растительное, томат, сахар, соль, лавровый лист	180.00	201.29 Белки - 3.76, Жиры - 11.21, Углеводы - 21.33	15.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 12.00	3.00
Итого:			118-00

Заведующий столовой_____ Котова С.Ю.

Заведующая производством_____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
_____ М.Л.Зуева
«31» октября 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 31 октября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с крупой	1/250	7-00
Биточек рыбный	1/100	60-00
Рагу из овощей	1/180	15-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
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
«31» октября 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 31 октября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Котлета рубленная из филе курицы	1/75	34-00
Макаронные изделия отварные	1/180	7-00
Какао с молоком	1/200	11-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Суп картофельный с крупой и говядиной	20/250	38-00
Биточек рыбный	1/100	60-00
Рагу овощное	1/180	15-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		**174=00**

Заведующий столовой: Котова С.Ю.

Заведующая производством: Степанычева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А.