

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа


С.А.Рыбалка
"23" сентября 2026 г

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

на " 23 " сентября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1\100 капуста свежая, масло растительное, огурцы свежие, перец, помидоры, сахар, соль	1/100	211.11 Белки - 1.21, Жиры - 20.07, Углеводы - 6.41	24.00
Сельдь под шубой 1/110 майонез, картофель, морковь, свекла, филе сельди, яйцо, лук, соль	1/110	237.17 Белки - 3.53, Жиры - 21.92, Углеводы - 6.44	38.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б\к, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	205.47 Белки - 12.55, Жиры - 8.68, Углеводы - 19.30	63.00
Суп гороховый с курой № 138 - 1994г. картофель, кура, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	238.40 Белки - 13.25, Жиры - 12.00, Углеводы - 19.35	47.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Сосиска отварная 1/55 сосиски	1/55	143.38 Белки - 6.05, Жиры - 13.14, Углеводы - 0.22	33.00
Котлета рубленая из филе кури 1/75 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	75/5	146.85 Белки - 13.14, Жиры - 7.41, Углеводы - 6.90	60.00
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
Люля-кебаб из горбуши и хека со сл. маслом 75\5 № 324-1994г. филе горбуши мор., молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	190.78 Белки - 11.27, Жиры - 12.70, Углеводы - 7.85	116.00
Свинина с сыром, грибами и луком 1\124 карбонат б\к, майонез, сыр в ассортименте, шампиньоны в банках, лук, масло растительное, соль	1/124	426.14 Белки - 19.20, Жиры - 38.12, Углеводы - 1.57	112.00
Тефтели из свинины тушеные в соусе 115/75 №423-1994г. свинина б\к, лук, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, морковь, сахар, соль	0.00	0.00	70.00
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
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

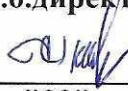
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	234.81 Белки - 5.19, Жиры - 5.97, Углеводы - 40.08	18.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	4.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	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
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
Сосиска запеченная 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
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 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
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.27 Белки - 13.75, Жиры - 12.71, Углеводы - 51.97	28.00
Корн-дог 1/145 мука, сосиски, сыр в ассортименте, яйцо, майонез, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль	1/145	506.89 Белки - 17.92, Жиры - 29.61, Углеводы - 42.18	69.00
Булочка "Кранц" 1/110 сгущенка вареная, мука, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин	1/110	421.97 Белки - 8.22, Жиры - 15.54, Углеводы - 62.30	43.00

Заведующая производством: _____

Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"23" 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

"23" сентября 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	255.68 Белки - 6.15, Жиры - 9.30, Углеводы - 36.83	19.00
Масло сливочное 1\20 масло сливочное	1/20	132.18 Белки - 0.16, Жиры - 14.50, Углеводы - 0.26	18.00
Сыр порционный 1\30 сыр в ассортименте	30.00	106.35 Белки - 7.35, Жиры - 8.55	20.00
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	4.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00

Итого:

65-00

Заведующая производством  Степанычева О.В.
 Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"23" сентября 2026 г.

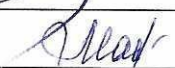
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО "Ярославский градостроительный колледж",
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

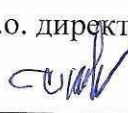
ОБЕД Комплекс

" 23" сентября 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б\к, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	205.47 Белки - 12.58, Жиры - 8.68, Углеводы - 19.30	33.00
Тефтели из свинины тушеные в соусе 115/75 №423-1994г. свинина б\к, лук, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, морковь, сахар, соль	0.00	0.00	50.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	180.00	281.70 Белки - 6.23, Жиры - 7.16, Углеводы - 48.08	16.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	6.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	59.16 Белки - 1.98, Жиры - 0.86, Углеводы - 12.00	4.00
Итого:			109.00

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа

С.А.Рыбалка
«23» сентября 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 23 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп гороховый</i>	1/250	8-00
<i>Тефтели из свинины</i>	115/75	52-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	5-00
Итого:		87=00

Заведующий производством:

Бухгалтер:




Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
«23» сентября 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 23 сентября 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша манная молочная</i>	1/200	19-00
<i>Сыр порционный</i>	1/30	20-00
<i>Масло сливочное порционное</i>	1/20	18-00
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	200/7	4-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
ОБЕД		
<i>Суп гороховый с говядиной</i>	20/250	32-00
<i>Тефтели из свинины</i>	115/75	52-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий производством:

Бухгалтер:




Степанычева О.В.

Махрачева И.А.