

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"02" марта 2026 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 02 " марта 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из пекинской капусты с перцем 1/100 салат, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	116.99 Белки - 1.31, Жиры - 10.15, Углеводы - 5.10	46.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б\к, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	190.50 Белки - 11.70, Жиры - 7.40, Углеводы - 19.27	60.00
Суп гороховый с курой № 138 - 1994г. картофель, кура, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	238.30 Белки - 13.25, Жиры - 12.00, Углеводы - 19.33	40.00
Суп-лапша с грибами свежими №152 макаронные изделия, грибы свежие, лук, майонез, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	250/10	182.78 Белки - 2.75, Жиры - 11.97, Углеводы - 16.00	24.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, масло растительное, соль	75/5	139.03 Белки - 13.14, Жиры - 6.55, Углеводы - 6.88	57.00
Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	222.68 Белки - 4.68, Жиры - 8.57, Углеводы - 31.71	44.00
Котлета рубленая из говядины запеченая со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло сливочное, масло растительное, соль	75.00	162.83 Белки - 11.29, Жиры - 9.98, Углеводы - 6.95	96.00
Бризоль из филе кури с сыром 1\75 № 455-1994г. филе кури, яйцо, масло растительное, мука, сыр в ассортименте, соль	1/75	246.23 Белки - 19.45, Жиры - 15.56, Углеводы - 7.10	71.00
Фарфале с говядиной и сыром 1/200 говядина б\к, макаронные изделия (бабочки), сыр в ассортименте, лук, масло растительное, томат, чеснок, соль	200.00	320.08 Белки - 18.24, Жиры - 12.24, Углеводы - 34.24	109.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.25	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	15.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	19.00
Рататуй 1\150 ТТК баклажаны, кабачки, перец, помидоры, кетчуп, масло растительное, соль, чеснок	1/150	130.78 Белки - 1.74, Жиры - 10.25, Углеводы - 7.90	118.00
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 вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	37.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	5.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34	19.00
Булочка с повидлом 1/100 повидло, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	100.00	394.32	27.00
Ватрушка с творогом 1\75 № 685, № 734-3 кол.-1994г. мука, творог, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль, ванилин	1/75	240.87	22.00
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1\60 мука, говядина б\к, свинина б\к, масло растительное, яйцо, лук, сахар, дрожжи, соль	1/60	196.64	37.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
"02" марта 2026 г.

МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ЗАВТРАК Комплекс

"02" марта 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 № 32 сб. 2010 д.п. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	170.90	16.00
		Белки - 3,07, Жиры - 8,11, Углеводы - 21,42	
Сыр порционный 1\30 сыр в ассортименте	30.00	103.38	21.00
		Белки - 7,89, Жиры - 7,98	
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56	16.00
		Белки - 0,24, Углеводы - 19,40	
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
		Белки - 2,28, Жиры - 0,24, Углеводы - 14,76	
Итого:			57-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 " 02 " марта 2026 г.

МЕНЮ
 основного (организованного) питания
 студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
 обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
 и служащих среднего профессионального образования

ОБЕД Комплекс

" 02 " марта 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	190.50 Белки - 11.70, Жиры - 7.40, Углеводы - 19.27	40.00
Котлета рубленая из говядины запеченая со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло сливочное, масло растительное, соль	75.00	162.83 Белки - 11.29, Жиры - 9.98, Углеводы - 6.95	61.00
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	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	3.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	9.00
Итого:			115-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директора колледжа

М.Л.Зуева
«02» марта 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 02 марта 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп гороховый б/м	1/250	10-00
Котлета рубленая из говядины	1/75	61-00
Макаронные изделия отварные	1/180	9-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	4-00
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
«02» марта 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 02 марта 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Кашиа пиенная молочная	200/5	16-00
Кофейный напиток	1/200	16-00
Хлеб пиеничный порционный	1/30	4-00
Сыр порционный	1/30	21-00
ОБЕД		
Суп гороховый с говядиной	20/250	40-00
Котлета рубленая из говядины	1/75	61-00
Макаронные изделия отварные	1/180	9-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	4-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.