

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

М.И.Зуева
 "03" марта 2026 г

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 03 " марта 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной с растительным маслом огурцы свежие, помидоры, лук, масло растительное, соль	1/100	107.01 Белки - 0.86, Жиры - 10.13, Углеводы - 3.10	36.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Борщ из св. капусты с курой, картофелем и сметаной № 110-1994г. кура, свекла, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, перец, помидоры, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	20/250/10	213.53 Белки - 9.53, Жиры - 13.63, Углеводы - 13.20	52.00
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10 свекла, говядина б\к, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	20/250/10	163.43 Белки - 7.85, Жиры - 9.03, Углеводы - 12.70	67.00
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 "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоко, пшено, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	1/200	203.76 Белки - 3.50, Жиры - 8.08, Углеводы - 29.26	35.00
Филе хека в яйце 1\100 № 69 д\п филе хека мор., яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	317.76 Белки - 17.61, Жиры - 24.28, Углеводы - 7.20	108.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 кура, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль	100/50	443.94 Белки - 24.14, Жиры - 36.82, Углеводы - 4.00	107.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 капуста свежая, говядина б\к, сметана, лук, морковь, мука, масло растительное, рис пропаренный, томат, соль	100/100	222.92 Белки - 10.40, Жиры - 14.04, Углеводы - 13.74	84.00
Шницель из капусты 1/150 № 229 - сб.1994 г капуста свежая, сухари панировочные, масло растительное, мука, яйцо, соль	150.00	162.92 Белки - 4.41, Жиры - 10.82, Углеводы - 11.99	23.00
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г. творог, молоко сгущенное в кг, крупа манная, сахар, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, яйцо	150/25	435.53 Белки - 28.71, Жиры - 19.91, Углеводы - 35.38	88.00
Шницель из капусты со сметаной 1/150 № 229 - сб.1994 г капуста свежая, сметана, сухари панировочные, масло растительное, мука, яйцо, соль	1/150	193.46 Белки - 4.79, Жиры - 13.82, Углеводы - 12.50	30.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 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. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г.	1/150	224.43	19.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
рис пропаренный, масло сливочное, соль		Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	
Картофель отварной № 470 - 1994г. картофель, масло сливочное, соль	1/150	149.97	26.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16	4.00
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 яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. яблоки, сахар, лимонная кислота	200.00	113.60	16.00
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
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 начинка "веста шоколад", мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	363.31	27.00
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	300.78	23.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) филе курицы, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок	1/60	270.09	50.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степаныхчева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

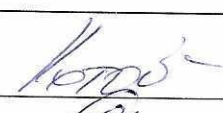
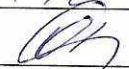
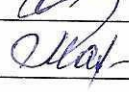
 М.Л.Зуева
 "03" марта 2026 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"03" марта 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/25 № 297-1994г. творог, молоко сгущеное в кг, крупа манная, сахар, масло сливочное, сметана, сухари папировочные, яйцо	150/25	435.53 Белки - 28.71, Жиры - 19.91, Углеводы - 35.38	50.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	2.00
Итого:			52-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.
 Заведующая производством  Степанычева О.В.
 Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.Л.Зусва
" 03 " 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

" 03 " марта 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Борщ из св. капусты с говядиной, картофелем и сметаной № 110-1994г. д.п. 20\250\10 свекла, говядина б.к, капуста свежая, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	20/250/10	163.43	38.00
Голубцы любительские 100/100 - № 494 сб 1997 капуста свежая, говядина б.к, сметана, лук, морковь, мука, масло растительное, рис пропаренный, томат, соль	100/100	222.92	53.00
Картофель отварной 1/180 № 470 - 1994г. картофель, масло сливочное, соль	1/180	179.96	14.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. яблоки, сахар, лимонная кислота	200.00	113.60	9.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	3.00
Итого:			117.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
«03» 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 03 марта 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Борщ из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Голубцы любительские</i>	100/100	53-00
<i>Картофель отварной</i>	1/180	14-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	9-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:

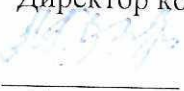


Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
«03» 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 03 марта 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	55-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Борщ из свежей капусты с говядиной	20/250	38-00
Голубцы любительские	100/100	53-00
Картофель отварной	1/180	14-00
Компот из яблок	1/200	9-00
Хлеб ржано-пшеничный порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.