

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
"09" апреля 2026 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного техникума

на " 09 " апреля 2026 г.

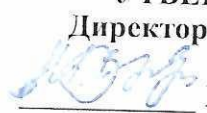
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Грузинский" 1/100 свекла, масло растительное, перец, лук, соль, чеснок	1/100	194.43 Белки - 1.23, Жиры - 18.07, Углеводы - 6.72	20.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\п свекла, картофель, говядина б\к, морковь, лук, сметана, масло растительное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60 Белки - 8.05, Жиры - 6.60, Углеводы - 15.00	66.00
Свекольник по-домашнему с курой и сметаной № 11 д\п свекла, кури, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, сахар, лавровый лист	20/250/10	198.78 Белки - 9.57, Жиры - 11.17, Углеводы - 14.98	47.00
Уха с семгой 1/250 картофель, лук, морковь, перловка, филе горбуши мор., филе семги, филе трески, масло растительное, соль	270.00	133.75 Белки - 4.80, Жиры - 3.65, Углеводы - 20.43	82.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05 Белки - 13.18, Жиры - 10.17, Углеводы - 6.95	57.00
Каша молочная геркулесовая с маслом (жидкая) № 34 с6 2010 г молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль	200/10	152.58 Белки - 2.54, Жиры - 8.50, Углеводы - 16.48	34.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б\к, свиный б\к, лук, картофельный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	197.25 Белки - 11.38, Жиры - 13.77, Углеводы - 6.95	74.00
Плов со свининой № 403-1994г. свинина б\к, рис пропаренный, морковь, лук, масло растительное, томат, соль	1/250	467.13 Белки - 19.07, Жиры - 19.72, Углеводы - 53.32	72.00
Рыба тушеная с овощами (горбуша) № 309 - 1994г. 50\50 д.п. филе горбуши мор., морковь, лук, масло растительное, томат, сахар, соль, лимонная кислота, лавровый лист	50/50	155.74 Белки - 13.35, Жиры - 9.30, Углеводы - 4.66	90.00
Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 с6 1994 г печень говяжья, сметана, масло растительное, лук, томат, соль	50/50	184.68 Белки - 13.93, Жиры - 11.16, Углеводы - 7.13	77.00
Пудинг из творога со сметаной 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, сметана, изюм, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сухари панировочные, соль, ванилин	150/30	479.70 Белки - 21.29, Жиры - 24.88, Углеводы - 42.66	94.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г красная рыба, 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 - 3.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	15.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макарон., масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.68	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 - 3.43, Углеводы - 40.05	
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60	34.00
Фасоль тушеная с грибами № 270, № 271 - сб 1994г. фасоль, шампиньоны, лук, морковь, картофель, соль, перец, петрушка, укроп, чеснок, фенхель, лук	1/142.5	84.66	34.00
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 вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	37.00
ВЫПЕЧКА			
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34	19.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	5.00
Булочка с творогом 1\100 мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	328.71	29.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15	29.00

Заведующий столовой Котова С.Ю. Котова С.Ю.

Заведующая производством Степаньчева О.В. Степаньчева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А. Махрачева И.А.

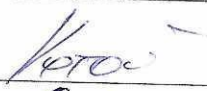
УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"09" апреля 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

"09" апреля 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Пудинг из творога с повидлом 150\30 № 296, 1 кол. - 1994г. творог, повидло, изюм, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное, сметана, сухари панировочные, соль, ванилин	150/30	497.11	53.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	2.00
Итого:		Белки - 20.66, Жиры - 18.88, Углеводы - 61.13 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	55-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"09 " апреля 2026 г.

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

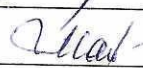
ОБЕД Комплекс

" 09 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Свекольник по-домашнему с говядиной и сметаной № 11 д\л свекла, картофель, говядина б\к, морковь, лук, сметана, масло растите льное, соль, сахар, лавровый лист	20/250/10	151.60 Белки - 8.05, Жиры - 6.00, Углеводы - 15.00	40.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. говядина б\к, свинина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	202.66 Белки - 10.96, Жиры - 14.50, Углеводы - 6.95	43.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.48, Жиры - 5.76, Углеводы - 27.90	18.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.46, Углеводы - 10.02	3.00
Итого:			119.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаныхева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 М.И.Зусва
«09» апреля 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 09 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему	1/250	8-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	43-00
Пюре картофельное	1/200	18-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:

 Котова С.И.У.

 Степаньчева О.В.

 Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
«09» апреля 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 09 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Пудинг из творога с повидлом	150/30	53-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Свекольник по-домашнему с говядиной	20/250/10	40-00
Котлета рубленая из свинины и говядины	1/75	43-00
Пюре картофельное	1/200	18-00
Сок	1/200	15-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:





Котова С.Ю.

Стенанпычева О.В.

Махрачева И.А.