

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И.Зуева

"16" апреля 2026 г

МЕНЮ

дополнительного питания

для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа

на " 16 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат 'Цезарь' 1/100 салат, филе кури, хлеб пшеничный, майонез, помидоры, масло растительное, сыр в ассортименте, соевые соевый, чеснок, соль	1/100	202.43	58.00
Свекла по-французски 1/100 свекла, масло растительное, огурцы свежие, сыр в ассортименте, соль	1/100	154.97	26.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина 0,5, лук, морковь, яйца, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	146.68	46.00
Уха с семгой 1/250 картофель, лук, морковь, перловая, филе горбуши мор., филе семги, филе трески, масло растительное, соль	270.00	133.75	82.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Сосиска отварная 1/55 сосиски	1/55	143.38	33.00
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, лук, морковь, яйца, масло растительное, соль	75/5	172.05	57.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. пшеница, мука пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04	33.00
Ватрушка мясная запеченная с грибами и сыром 1/100 филе кури, свинина 0,5, лук, майонез, сыр в ассортименте, шампиньоны в банках, хлеб пшеничный, яйца и панировочные, масло растительное, соль	1/100	218.98	64.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. говядина, свинина 0,5, лук, морковь, картофель, яйца, соль, растительное, лист	1/300	395.19	86.00
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	90.00
Шницель свиной 1/100 №382 сб. 1994 г свинина 0,5, лук, морковь, картофель, яйца, сметана, горчица, майонез, соль	1/75	305.79	106.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, масло растительное, соль	1/150	247.59	15.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные, масло растительное, соль	1/150	211.97	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 - 49.09	
Капуста жареная с грибами 1\150 № 724-1994г. капуста свежая, лук, грибы свежие, масло растительное, соль	150.00	201.36	51.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	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, лимон, чай	1/200	61.92	6.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	8.00
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
Сосиска запеченная в тесте 55\50 № 701-1994г. сосиски, мука, яйцо, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль	50/50	336.66	42.00
Пицца ново-ярославская 1/110 мука, майонез, яйцо, ветчина, колбаса п/к сервелат, сыр в ассортименте, кетчуп, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль	1/110	442.99	48.00
Пирожок с картофелем и свинойной 1/100 № 685,687,722- 1994 г. мука, картофель, свиная б/к, лук, масло растительное, сахар, дрожжи, соль	1/100	315.22	27.00
Корн-дог 1/145 мука, сосиски, сыр в ассортименте, яйцо, майонез, масло растительное, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль	1/145	504.82	69.00
Булочка с повидлом 1/100 повидло, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	100.00	394.32	27.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степаныхцева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зусва
"16" 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

"16" апреля 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 г молоко, макаронные изделия, масло сливочное, сахар, соль	1/250	94.08 Белки - 2.23, Жиры - 2.97, Углеводы - 16.63	25.00
Ветчина порционная 1/30 ветчина	1/30	37.86 Белки - 5.7%, Жиры - 1.86	25.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Итого:			69-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
"16 " 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

" 16 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\ш картофель, говядина б.к, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	146.68 Белки - 6.32, Жиры - 4.58, Углеводы - 20.05	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б.к, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/300	395.19 Белки - 18.27, Жиры - 19.95, Углеводы - 35.64	53.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	6.00
Хлеб ржачой порционный хлеб ржачой	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	3.00
Итого:			88-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«16» 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 16 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<i>ОБЕД</i>		
<i>Суп картофельный с яйцом и фрикадельками</i>	15/250	25-00
<i>Жаркое по-домашнему</i>	1/300	53-00
<i>Компот из смеси сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
<i>Итого:</i>		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующая производством:

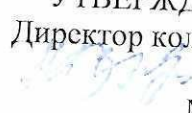


Стенаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«16» 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 16 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Суп молочный с макаронными изделиями	1/250	25-00
Ветчина порционная	1/30	25-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Сок	1/200	15-00
Кондитерское изделие	шт.	18-00
ОБЕД		
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками	15/250	25-00
Жаркое по-домашнему	1/300	53-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:


Котова С.Ю.


Степанычева О.В.


Махрacheва И.А.