

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
"17" февраля 2026 г

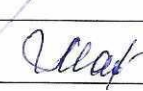
МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского техникума радиоэлектроники
и телекоммуникаций
на " 17 " февраля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Спорт" 1/100 капуста свежая, масло растительное, зеленый горошек, морковь, огурцы свежие	1/100	158.20 Белки - 1.50, Жиры - 15.08, Углеводы - 4.12	8.43
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	26.90
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	33.13
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	28.45
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	17.13
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	41.60
Свинина по-мексикански 1/85 карбонат б\к, морковь, лук, масло растительное, кукуруза, перец, томат, фасоль в с\с, соль, чеснок	1/95	232.92 Белки - 13.42, Жиры - 18.18, Углеводы - 3.89	41.09
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	43.82
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 сб 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, мука, соль	80.00	192.49 Белки - 19.23, Жиры - 11.29, Углеводы - 3.49	54.65
Шашлык из филе кури с луком 80/10 филе кури, лук, майонез, масло растительное, соус соевый, соль, уксус	1/80	268.19 Белки - 21.58, Жиры - 19.23, Углеводы - 2.20	43.15
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	2.05
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	6.72
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	6.40
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	10.31
Картофель отварной № 470 - 1994г.	1/150	149.97	11.48

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
картофель, масло сливочное, соль		Белки - 3.04, Жиры - 4.41, Углеводы - 24.53	
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	1.58
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	1.30
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	18.23
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. яблоки, сахар, лимонная кислота	200.00	113.60 Белки - 0.16, Жиры - 0.16, Углеводы - 27.88	9.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	1.96
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34 Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.38	9.47
Пирожок с зеленым луком и яйцом 1\60 лук зеленый, мука, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное	1/60	145.13 Белки - 4.06, Жиры - 4.40, Углеводы - 22.33	12.12
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 Белки - 8.85, Жиры - 11.22, Углеводы - 41.10	11.46
Булочка с повидлом 1/100 повидло, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	100.00	394.32 Белки - 5.86, Жиры - 7.66, Углеводы - 75.55	13.25
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. яблоки, мука, сахар, яйцо, крахмал, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	1/100	375.58 Белки - 5.65, Жиры - 8.94, Углеводы - 68.13	17.14

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством:  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"17" февраля 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

"17" февраля 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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	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.Зуева
 " 17 " февраля 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

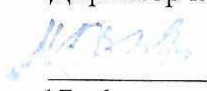
" 17 " февраля 2026 г.

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.п. 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
«17» февраля 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 17 февраля 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:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
«17» февраля 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 17 февраля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Запеканка из творога со сгущенным молоком</i>	150/25	55-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
ОБЕД		
<i>Борщ из свежей капусты с говядиной</i>	20/250	38-00
<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:		174=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.