

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зуева
 "20" марта 2026 г

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 20 " марта 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			
Суп картофельный с макаронами изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, говядина б\к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157.70 Белки - 8.60, Жиры - 4.80, Углеводы - 20.03	61.00
Суп картофельный с макаронами изделиями и курой № 13 д\п картофель, кура, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	204.88 Белки - 10.13, Жиры - 9.38, Углеводы - 20.00	41.00
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
Суп-лапша с грибами свежими и сметаной №152 макаронные изделия, грибы свежие, лук, майонез, морковь, сметана, масло растительное, соль, лавровый лист	250/10	203.08 Белки - 3.00, Жиры - 13.97, Углеводы - 16.32	29.00
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
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
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина б\к, лук, томат, соль, масло растительное	50/15	220.03 Белки - 21.06, Жиры - 13.49, Углеводы - 3.60	86.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе кури, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист	1/300	492.78 Белки - 27.09, Жиры - 18.30, Углеводы - 54.93	102.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, лук, 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
Перловая отварная перловы, масло сливочное, соль	150.00	187.33 Белки - 4.56, Жиры - 1.33, Углеводы - 32.52	11.00
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	98.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Картофель запеченный 1/150 картофель, масло растительное, соль	1/150	160.15 Белки - 3.00, Жиры - 5.59, Углеводы - 24.45	20.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	4.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	6.00
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимоны	200.00	97.54 Белки - 0.08, Жиры - 0.02, Углеводы - 24.26	10.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.30, Углеводы - 10.02	5.00
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	19.00
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15 Белки - 13.75, Жиры - 12.71, Углеводы - 51.94	29.00
Булочка с творогом 1/100 мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	362.89 Белки - 12.91, Жиры - 9.29, Углеводы - 56.91	30.00
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	35.00

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Бухгалтер: _____

Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

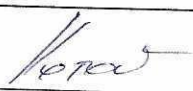
М.Л.Зуева
"20" марта 2026 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"20" марта 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г	1/180	188.87	6.00
перловая, соль		Белки - 5.58, Жиры - 0.67, Углеводы - 40.14	
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г.	50/15	220.03	51.00
свинина б\к, лук, томат, соль, масло растительное		Белки - 21.06, Жиры - 13.49, Углеводы - 3.60	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	2.00
сахар, чай		Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	3.00
хлеб пшеничный		Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	
Итого:			62-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"20 " 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

" 20 " марта 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п 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 ржаной порционный хлеб ржаной	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
«20» 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 20 марта 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/250	7-00
Плов с филе курицы	1/300	74-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	3-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		87-00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«20» 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 20 марта 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша перловая рассыпчатая	1/180	6-00
Поджарка из свинины	1/75	51-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
ОБЕД		
Суп картофельный с макар. изделиями и говядиной	20/250	32-00
Плов с филе курицы	1/300	74-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	3-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174-00

Заведующий столовой :



Котова С.Ю.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.