

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева
"21" февраля 2026 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 21 " февраля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из морской капусты с корейской морковью морковь по-корейски, морская капуста, масло растительное	100.00	143.76 Белки - 2.35, Жиры - 12.24, Углеводы - 6.05	67.00
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 капуста свежая, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	124.76 Белки - 1.52, Жиры - 10.08, Углеводы - 6.99	22.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	154.95 Белки - 8.13, Жиры - 9.05, Углеводы - 10.25	67.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. капуста свежая, кура, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	202.45 Белки - 9.65, Жиры - 13.65, Углеводы - 10.25	47.00
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
Тефтели 100\100 № 63 -2010г. д.п. говядина б\к, молоко, лук, хлеб пшеничный, мука, масло растительное, морковь, томат, соль, сахар, лавровый лист	100/100	256.36 Белки - 12.52, Жиры - 12.76, Углеводы - 22.86	92.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 с6 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, мука, соль	80.00	192.49 Белки - 19.23, Жиры - 11.29, Углеводы - 3.49	110.00
Шницель свиной 1/100 №382 с6. 1994 г карбонат б\к, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	1/75	305.79 Белки - 20.31, Жиры - 24.93, Углеводы - 0.04	106.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 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. 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
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.48, Жиры - 5.76, Углеводы - 27.96	34.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	12.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, 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
Ватрушка с повидлом 1\75 № 108 д.п. мука, повидло, яйцо, сахар, масло сливочное, масло растительное, дрожжи, соль	1/75	247.83 Белки - 5.47, Жиры - 3.96, Углеводы - 47.58	15.00
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

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

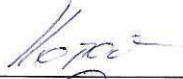
 М.Л.Зуева
 "21" февраля 2026 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"21" февраля 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	225.67 Белки - 4.66, Жиры - 7.69, Углеводы - 34.46	13.00
Масло сливочное 1\20 масло сливочное	1/20	132.18 Белки - 0.16, Жиры - 14.50, Углеводы - 0.26	15.00
Сыр порционный 1\30 сыр в ассортименте	30.00	103.38 Белки - 7.89, Жиры - 7.98	20.00
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	4.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00
Итого:			56-00

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

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 " 21 " 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

" 21 " февраля 2026 г.

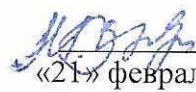
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	154.95	39.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. лук, говядина б\к, свинина б\к, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, морковь, соль, сахар	100/100	314.72	53.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60	17.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	6.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	3.00
Итого:			118-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л.Зуева
«21» 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 21 февраля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Тефтели из говядины</i>	100/100	53-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	17-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:





Котова С.Ю.

Степанычева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.Л.Зуева

«21» 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 21 февраля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша манная молочная</i>	1/200	13-00
<i>Сыр порционный</i>	1/30	20-00
<i>Масло сливочное порционное</i>	1/20	15-00
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	200/7	4-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с говядиной</i>	20/250	39-00
<i>Тефтели из говядины</i>	100/100	53-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	17-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.