

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева
"22" апреля 2026 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа

на " 22 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Морская капуста с растительным маслом 1\110 морская капуста, масло растительное	1/110	102.41 Белки - 0.50, Жиры - 10.49, Углеводы - 1.50	69.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г. картофель, говядина б\к, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	144.13 Белки - 7.95, Жиры - 4.72, Углеводы - 17.45	61.00
Суп картофельный с крупой (рис) и курой № 136-1994г. картофель, кура, лук, морковь, рис пропаренный, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	191.63 Белки - 9.47, Жиры - 9.32, Углеводы - 17.45	41.00
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 рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94 Белки - 3.19, Жиры - 7.70, Углеводы - 37.98	37.00
Чахохбили из кури с соусом 100\50 кура, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль	100/50	443.94 Белки - 24.14, Жиры - 36.82, Углеводы - 4.00	107.00
Свинина по-варшавски 1/84 карбонат б\к, лук, яйцо, мука, масло растительное, соль	1/84	288.33 Белки - 16.79, Жиры - 20.87, Углеводы - 8.32	80.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г. филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	1/100	184.10 Белки - 13.18, Жиры - 10.66, Углеводы - 8.86	93.00
Люля-кебаб № 428-1994г. 1/70 свинина б\к, говядина б\к, лук, соль	1/70	165.44 Белки - 19.21, Жиры - 9.53, Углеводы - 0.70	97.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 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
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.13, Углеводы - 40.05	19.00
Рагу овощное № 486-1994г. соус № 528-1994г. картофель, морковь, лук, картофель, зеленый горошек, масло растительное, мука, соль, томат, сахар, лавровый лист	1/150	134.52 Белки - 2.78, Жиры - 7.20, Углеводы - 14.65	22.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469/3 - сб.1994г. макаронные изделия (рабочки), масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	24.00
НАПИТКИ			

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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 из ананасов 1/200 ананасы, сахар	1/200	51.92 Углеводы - 12.98	30.00
ВЫПЕЧКА			
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
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	5.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51 Белки - 7.14, Жиры - 9.59, Углеводы - 35.66	18.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. яблоки, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, крахмал, соль	1/100	363.02 Белки - 5.64, Жиры - 8.94, Углеводы - 65.00	34.00

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"22" 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

"22" апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сушари пантронные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05 Белки - 13.18; Жиры - 10.17, Углеводы - 6.98	34.00
Макароны отварные 1\180 № 273, 469\3 к. - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	180.00	247.93 Белки - 6.77; Жиры - 5.36; Углеводи - 43.15	7.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98; Жиры - 0.60; Углеводи - 20.36	9.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28; Жиры - 0.24; Углеводи - 14.76	4.00
Итого:			54.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зусева
"22 " апреля 2026 г.

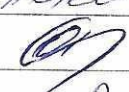
МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

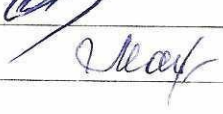
ОБЕД Комплекс

" 22 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с крупой (рис) и говядиной № 136-1994г; картофель, говядина, лук, морковь, рис, перец, чеснок, майонез, растительное масло, лавровый лист	20/250	144.13 Белки - 0.8, Жиры - 4.3, Углеводы - 17.48	40.00
Биточек рыбный из горбуши и хека 1/ 100 № 324-1994г; филе горбуши мор., филе хека мор., хлеб пшеничный, сахар, панировочные сухари, растительное, соль	1/100	184.10 Белки - 15.18, Жиры - 10.66, Углеводы - 8.86	60.00
Рагу овощное № 83-2010г; д.л. 1\180 картофель, капуста белая, морковь, лук, зеленый горошек, масло растительное, помид.	180.00	201.22 Белки - 8.76, Жиры - 11.21, Углеводы - 21.31	15.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г; сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Жиры - 0.00	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	2.00
Итого:			119.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зусва
«22» 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 22 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с крупой	1/250	7-00
Биточек рыбный	1/100	60-00
Рагу из овощей	1/180	15-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:


Котова С.Ю.


Степаныхева О.В.


Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директора колледжа

М.Л.Зуева
«22» 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 22 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Котлета рубленая из филе курицы	1/75	34-00
Макаронные изделия отварные	1/180	7-00
Какао с молоком	1/200	9-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Суп картофельный с крупой и говядиной	20/250	40-00
Биточек рыбный	1/100	60-00
Рагу овощное	1/180	15-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:

 Котова С.Ю.

 Степаныхчева О.В.

 Махрачева И.А.