

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"27" апреля 2026 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градоостроительного колледжа

на " 27 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной с растительным маслом 1/100 огурцы свежие, помидоры, лук зеленый, масло растительное, соль	1/100	102.99	43.00
		Белки - 0.72, Жиры - 10.11, Углеводы - 2.28	
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б\к, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	190.50	60.00
		Белки - 11.70, Жиры - 7.40, Углеводы - 19.27	
Суп гороховый с курой № 138 - 1994г. картофель, кура, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	238.30	40.00
		Белки - 13.25, Жиры - 12.00, Углеводы - 19.33	
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	57.00
		Белки - 13.18, Жиры - 10.17, Углеводы - 6.95	
Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	222.68	44.00
		Белки - 4.68, Жиры - 8.57, Углеводы - 31.71	
Котлета рубленая из говядины запеченая со сливочным маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло сливочное, масло растительное, соль	75.00	162.83	96.00
		Белки - 11.29, Жиры - 9.98, Углеводы - 6.95	
Фарфале с филе кури и сыра 1\215 филе кури, макаронные изделия (бабочки), сливки л, сыр в ассортименте, масло растительное, соль, чеснок	215.00	505.70	132.00
		Белки - 27.46, Жиры - 24.79, Углеводы - 43.19	
Шницель свиной 1/100 №382 сб. 1994 г карбонат б\к, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	1/75	305.79	106.00
		Белки - 20.31, Жиры - 24.93, Углеводы - 0.04	
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
		Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.25	
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59	15.00
		Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43	19.00
		Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97	13.00
		Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16	4.00
		Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
сахар, чай		Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	6.00
сахар, лимоны, чай		Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	
Компот из вишни 1/200 ТТК к.	1/200	92.22	37.00
вишня, сахар		Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	5.00
хлеб ржаной		Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	
Булочка фигурная с сахаром 1\100	1/100	416.70	16.00
мука, сахар, масло растительное, масло сливочное, яйцо, соль, дрожжи, ванилин		Белки - 8.58, Жиры - 8.58, Углеводы - 76.29	
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100	1/100	363.31	27.00
начинка "веста шоколад", мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин		Белки - 6.81, Жиры - 10.35, Углеводы - 60.73	
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60	1/60	189.49	42.00
мука, говядина б\к, свинина б\к, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль		Белки - 9.28, Жиры - 6.87, Углеводы - 22.63	

Заведующий столовой _____

Котова С.Ю.

Заведующая производством _____

Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
"27" 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

"27" апреля 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 № 32 сб. 2010 д.п. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	170.90	16.00
Сыр порционный 1\30 сыр в ассортименте	30.00	103.38	21.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56	16.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Итого:			57-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

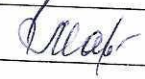
 М.Л.Зуева
 "27 " апреля 2026 г.

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

ОБЕД Комплекс

" 27 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп гороховый с говядиной № 138-1994г. картофель, говядина б.к, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	190.50 Белки - 11.70, Жиры - 7.40, Углеводы - 19.27	40.00
Котлета рубленая из говядины запеченая со сливочным маслом № 416-1994г. говядина б.к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло сливочное, масло растительное, соль	75.00	162.83 Белки - 11.29, Жиры - 9.98, Углеводы - 6.95	61.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	2.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	3.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	9.00
Итого:			115-00

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

УТВЕРЖДАЮ
Директора колледжа

М.Л.Зуева
«27» 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 27 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп гороховый б/м	1/250	10-00
Котлета рубленая из говядины	1/75	61-00
Макаронные изделия отварные	1/180	9-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	4-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:



Котова С.Ю.



Степанычева О.В.



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 «27» 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 27 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша пшеничная молочная	200/5	16-00
Кофейный напиток	1/200	16-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
Сыр порционный	1/30	21-00
ОБЕД		
Суп гороховый с говядиной	20/250	40-00
Котлета рубленая из говядины	1/75	61-00
Макаронные изделия отварные	1/180	9-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	4-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.