

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.И.Зуева

"30" марта 2026 г

МЕНЮ

дополнительного питания

для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа

на " 30 " марта 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной с растительным маслом огурцы свежие, помидоры, лук, масло растительное, соль	1/100	107.01 Белки - 0.86, Жиры - 10.13, Углеводы - 3.10	36.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
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	60.00
Суп гороховый с курой № 138 - 1994г. картофель, кура, горох, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	238.30 Белки - 13.25, Жиры - 12.00, Углеводы - 19.33	40.00
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
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
Каша молочная пшенная со сл. маслом 200/10 стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	222.68 Белки - 4.68, Жиры - 8.57, Углеводы - 31.71	44.00
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 филе горбуши мор., майонез, помидоры, сыр в ассортименте, масло растительное, мука, соль	1/80	226.19 Белки - 16.15, Жиры - 16.69, Углеводы - 2.85	115.00
Котлета рубленая из говядины запеченная со сливочным маслом 75\5 № 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	96.00
Перец фаршированный мясом и рисом со сметаной 97\20 № 437-1994г. перец, говядина б\к, сметана, лук, рис пропаренный, масло растительное, соль, сухари панировочные	97/20	148.89 Белки - 9.15, Жиры - 8.97, Углеводы - 7.89	111.00
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 Белки - 27.46, Жиры - 24.79, Углеводы - 43.19	132.00
Шницель свиной 1/100 №382 сб. 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 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
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	13.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	19.00
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
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	37.00
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 - 76.39	19.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.30, Углеводы - 10.02	5.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) филе курицы, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок	1/60	270.09 Белки - 13.83, Жиры - 14.54, Углеводы - 20.98	50.00
Булочка "Кранц" 1/110 сгущенка вареная, мука, орех грецкий, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин	1/110	421.97 Белки - 8.22, Жиры - 15.54, Углеводы - 62.30	41.00

Заведующий столовой

Котова С.Ю.

Бухгалтер:

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зусва
"30" 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

"30" марта 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом 200/10 № 32 сб. 2010 д.п. молоко, пшено, масло сливочное, сахар, соль	200/10	170.90 Белки - 3.07, Жиры - 8.11, Углеводы - 21.42	16.00
Сыр порционный 1\30 сыр в ассортименте	30.00	103.38 Белки - 7.89, Жиры - 7.98	21.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56 Белки - 0.24, Углеводы - 19.40	16.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00
Итого:			57-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
"30 " 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

" 30 " марта 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 75\5 № 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. макароны, 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.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директора колледжа

М.Л.Зуева
«30» 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 30 марта 2026 г.

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

Заведующий столовой:

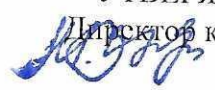


Котова С.Ю.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«30» 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 30 марта 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 ржачной порционный	1/30	3-00
Итого:		174-00

Заведующий столовой:



Котова С.ИО.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.