


**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор колледжа  
  
**М.Л.Зуева**  
 "06" февраля 2026 г

**МЕНЮ**  
 дополнительного питания  
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа  
 на " 06 " февраля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
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
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
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	56.00
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 - 4.38, Углеводы - 20.00	39.00
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г филе кури, молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль	100.00	169.14 Белки - 17.54, Жиры - 7.06, Углеводы - 8.86	82.00
Куриное филе запеченное с сыром, помидорами и майонезом филе кури, майонез, помидоры, сыр в а\с сорimente, яйцо, масло растительное, мука, соль	140.00	438.79 Белки - 23.6, Жиры - 21.61, Углеводы - 5.82	106.00
Картофель запеченный с курой 100/150 картофель, кура, масло растительное, чеснок	100/150	489.65 Белки - 26.90, Жиры - 31.45, Углеводы - 14.75	116.00
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 - 14.28, Углеводы - 7.20	119.00
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
<b>ГАРНИРЫ</b>			
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 - 2.19, Углеводы - 3.25	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.67, Жиры - 4.14, Углеводы - 39.06	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	21.00
Перловая отварная перловая, масло сливочное, соль	150.00	187.33 Белки - 4.56, Жиры - 4.33, Углеводы - 32.52	11.00
<b>НАПИТКИ</b>			
Лимон порционный лимона	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	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	37.00
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34	19.00
Булочка с черносливом 1\70 мука, чернослив б/к, повидло, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль, масло растительное, ванилин	70.00	201.62	27.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 начинка "веста шоколад", мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	363.31	28.00
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100 мука, картофель, сыр в ассортименте, яйцо, лук, масло растительное, майонез, сахар, дрожжи, соль, масло сливочное	1/100	300.78	23.00

Заведующий столовой \_\_\_\_\_



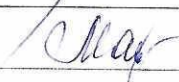
Котова С.Ю.

Заведующая производством: \_\_\_\_\_




Степаньчева О.В.

Бухгалтер: \_\_\_\_\_



Махрacheва И.А.

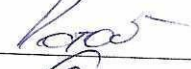
УТВЕРЖДАЮ  
 Директор колледжа  
  
 М.Л.Зусва  
 "06" февраля 2026 г.

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

**ЗАВТРАК Комплекс**

"06" февраля 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г перловая, соль	1/180	188.87 Белки - 5,58, Жиры - 0,67, Углеводы - 40,14	6.00
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	51.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80 Белки - 0,20, Углеводы - 15,00	2.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2,28, Жиры - 0,24, Углеводы - 14,76	3.00
Итого:			62.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор колледжа  
  
 М.И.Зуева  
 " 06 " 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**

" 06 " февраля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 для картофель, говядина б.к., лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157.70 Белки - 8.00, Жиры - 4.80 Углеводы - 20.03	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе курицы, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист	1/300	492.78 Белки - 27.09, Жиры - 18.30, Углеводы - 54.93	74.00
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	3.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	3.00
Итого:			112.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
 М.И.Зуева  
«06» 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 06 февраля 2026 г.

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

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:



Котова С.Ю.

Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И.Зуева  
«06» 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 06 февраля 2026 г.

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

Заведующий столовой :

Заведующий производством:

Бухгалтер:



Котова С.Ю.

Степаньчева О.В.

Махрачева И.А.