

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

М.И.Зуева
"06" апреля 2026 г

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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из свеклы с сыром и растительным маслом свекла, масло растительное, сыр в ассортименте, соль	1/100	216.49 Белки - 5.01, Жиры - 19.05, Углеводы - 6.25	30.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп - лапша домашняя с курой № 151 - 1994г. кура, макаронные изделия, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	207.53 Белки - 9.85, Жиры - 11.73, Углеводы - 15.65	34.00
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 молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоко, пшено, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	1/200	203.76 Белки - 3.50, Жиры - 8.08, Углеводы - 29.26	35.00
"Ежики" мясные 100\100 № 64 - 2010 г. д.п. говядина б\к, лук, рис пропаренный, томат, мука, молоко, яйцо, масло растительное, чеснок, соль, лавровый лист	100.00	213.41 Белки - 14.57, Жиры - 8.45, Углеводы - 19.77	107.00
Рыба, запеченная в омлете (хек) 1/100 № 70 сб.2018 филе хека мор., яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль	1/100	139.62 Белки - 16.61, Жиры - 6.78, Углеводы - 3.04	108.00
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. макарон, 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
Фасоль тушенная с грибами № 270, № 271 - сб 1994г. лук, шампиньоны в банках, масло растительное, соль, морковь, томат, мука, сахар, чеснок, фасоль в с\с	1/142.5	84.66 Белки - 0.46, Жиры - 7.94, Углеводы - 2.85	34.00
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.	1/200	92.22	37.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
вишня, сахар		Белки - 0,20, Жиры - 0,06, Углеводы - 22,72	
Напиток из ананасов 1/200	1/200	51.92	30.00
ананасы, сахар		Углеводы - 12,98	
ВЫПЕЧКА			
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин		Белки - 8,71, Жиры - 7,56, Углеводы - 64,78	
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	3.00
хлеб ржаной		Белки - 1,98, Жиры - 0,36, Углеводы - 10,02	
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 - 6,37, Углеводы - 22,63	
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.	1/100	363.02	34.00
яблоки, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, крахмал, соль		Белки - 5,64, Жиры - 5,94, Углеводы - 65,00	

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

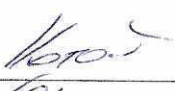
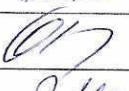
М.И.Зуева
"06" апреля 2026 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"06" апреля 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоко, пшено, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	1/200	203.76	19.00
Яйцо вареное яйцо	1/40	62.84	13.00
Масло сливочное 1\20 масло сливочное	1/20	132.18	14.00
Молоко кипяченое 1/200 молоко	1/200	0.00	16.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Итого:			66-00

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

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

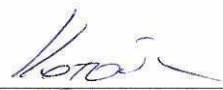
 М.И.Зуева
 "06 " апреля 2026 г.

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

ОБЕД Комплексе

" 06 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп - лапша домашняя с курой № 151 - 1994г. кура, макаронные изделия, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	207.53 Белки - 9,85, Жиры - 11,73, Углеводы - 15,65	22.00
"Ежики" мясные 100\100 № 64 - 2010 г. д.п. говядина б\к, лук, рис пропаренный, томат, мука, молоко, яйцо, масло растительное, чеснок, соль, лавровый лист	100.00	213.41 Белки - 14,57, Жиры - 8,45, Углеводы - 19,77	60.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимонный чай	1/200	61.92 Белки - 0,26, Углеводы - 15,22	4.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1,98, Жиры - 0,36, Углеводы - 10,02	3.00
Яблоко порционное 1/100 яблоки	130.00	44.45 Белки - 0,40, Жиры - 0,40, Углеводы - 9,80	19.00
Итого:			108-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.Л.Зуева
«06» 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 06 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Суп лапша домашняя с курой</i>	1/250	22-00
<i>Ежики мясные</i>	100/100	60-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
«06» 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 06 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша «Дружба» молочная	1/200	19-00
Яйцо вареное 1/40	шт.	13-00
Масло сливочное порционное	1/20	14-00
Молоко кипяченое	1/200	16-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Суп лапша домашняя с курой	20/250	22-00
Ежики мясные	100/100	60-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	4-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Яблоко порционное	1/100	19-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.