

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.Л.Зуева  
"07" марта 2026 г

**МЕНЮ**  
дополнительного питания  
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа

на " 07 " марта 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
Салат из морской капусты с корейской морковью морковь по-корейски, морская капуста, масло растительное	100.00	143.76 Белки - 2.35, Жиры - 12.24, Углеводы - 6.05	58.00
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	154.95 Белки - 8.13, Жиры - 9.05, Углеводы - 10.25	67.00
Щи из свежей капусты с курой и сметаной №120-1994г. капуста свежая, кура, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	202.45 Белки - 9.65, Жиры - 13.65, Углеводы - 10.25	47.00
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
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
Тефтели 100\100 № 63 -2010г. д.п. говядина б\к, молоко, лук, хлеб пшеничный, мука, масло растительное, морковь, томат, соль, сахар, лавровый лист	100/100	256.36 Белки - 12.52, Жиры - 12.76, Углеводы - 22.86	92.00
Филе горбуши жареное 75/5 № 488 сб 2021 г филе горбуши мор., масло растительное, мука, соль	80.00	192.49 Белки - 19.23, Жиры - 11.29, Углеводы - 3.49	110.00
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
<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 - 2.13, 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. макароны, 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
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.48, Жиры - 5.76, Углеводы - 27.96	34.00
<b>НАПИТКИ</b>			
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	1/200	61.92	6.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
сахар, лимоны, чай		Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	17.00
Углеводы - 19.96			
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	5.00
Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02			
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34	19.00
Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.38			
Булочка с вареной сгущенкой 1/100 мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сахарная пудра, соль, ванилин	1/100	375.60	24.00
Белки - 7.08, Жиры - 12.44, Углеводы - 58.83			
Ватрушка с повидлом 1\75 № 108 д.п. мука, повидло, яйцо, сахар, масло сливочное, масло растительное, дрожжи, соль	1/75	247.83	14.00
Белки - 5.47, Жиры - 3.96, Углеводы - 47.58			

Заведующий столовой \_\_\_\_\_  Котова С.Ю.

Заведующая производством: \_\_\_\_\_  Степаньчева О.В.

Бухгалтер: \_\_\_\_\_  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.Л.Зуева  
"07" 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**

"07" марта 2026 г


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г. молоко, крупа манная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	225.67 Белки - 4.66, Жиры - 7.69, Углеводы - 34.46	13.00
Масло сливочное 1\20 масло сливочное	1/20	132.18 Белки - 0.16, Жиры - 14.50, Углеводы - 0.26	15.00
Сыр порционный 1\30 сыр в ассортименте	30.00	103.38 Белки - 7.89, Жиры - 7.98	20.00
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	4.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00


Итого:

56-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор колледжа  
  
 М.Л.Зуева  
 " 07 " 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**


" 07 " марта 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, говядина б\к, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	154.95	39.00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 сб1994г. <small>лук, говядина б\к, свинина б\к, масло растительное, мука, рис пропаренный, томат, морковь, соль, сахар</small>	100/100	314.72	53.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, молоко, масло сливочное, соль</small>	1/200	177.60	17.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сахар, сухофрукты, лимонная кислота</small>	1/200	79.84	6.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	3.00
Итого:			118.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаныхева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И.Зуева  
«07» 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 07 марта 2026 г.**

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ОБЕД</b>		
<i>Щи из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Тефтели из говядины</i>	100/100	53-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	17-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
<b>Итого:</b>		<b>87=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



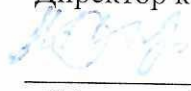
Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.Л.Зуева  
«07» 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 07 марта 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ЗАВТРАК</b>		
Каша манная молочная	1/200	13-00
Сыр порционный	1/30	20-00
Масло сливочное порционное	1/20	15-00
Чай с сахаром и лимоном	200/7	4-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
<b>ОБЕД</b>		
Щи из свежей капусты с говядиной	20/250	39-00
Тефтели из говядины	100/100	53-00
Пюре картофельное	1/200	17-00
Компот из сухофруктов	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
<b>Итого:</b>		<b>174=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.