

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа
М.Л. Зуева М.Л. Зуева
 "10" февраля 2026 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 10 " февраля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной с болгарским перцем 1/100 <small>помидоры, перец, масло растительное, лук, лимонный сок, сахар, соль</small>	100.00	160.49	40.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. <small>картофель, говядина, лук, капуста свежая, лук, морковь, сметана, помидоры, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	159.53	63.00
Суп из овощей с курицей и сметаной № 132-1994г. <small>картофель, курица, капуста свежая, лук, морковь, сметана, помидоры, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	206.90	47.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. <small>молоко, пшеница, сахар, ванилин, масло сливочное, сахар, соль</small>	1/200	203.76	36.00
Котлета рубленая из филе курицы со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <small>филе курицы, хлеб пшеничный, масло растительное, соль</small>	75/5	139.03	57.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75/5 № 416-1994г. <small>говядина, лук, картошка, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	75/5	202.66	76.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. <small>курица, лук, морковь, соль, лавровый лист</small>	100.00	241.77	80.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. <small>яйца, молоко, мука, масло растительное, масло сливочное, соль</small>	105.00	203.67	41.00
Филе хека в яйце 1\100 № 69 д\п <small>филе хека, яйца, мука, масло растительное, соль, лук, морковь</small>	1/100	317.76	120.00
Печень по-строгановски 50/50 № 387, 553 сб 1994 г <small>печень говяжья, сметана, масло растительное, лук, лимонный сок</small>	50/50	184.68	78.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <small>кetchup, уксус, лимонный сок, сахар, соль, специи</small>	1/50	33.92	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <small>гречка, масло сливочное, соль</small>	1/150	247.59	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <small>макаронные изделия, соль</small>	1/150	211.97	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <small>рис, вода, соль</small>	1/150	224.43	21.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. <small>картофель, молоко, соль, сливочное масло</small>	1/200	177.60	34.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	4.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	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 Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	6.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	12.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34 Белки - 8.72, Жиры - 7.06, Углеводы - 76.38	19.00
Булочка с черносливом 1\70	70.00	201.62 Белки - 5.29, Жиры - 4.57, Углеводы - 34.97	27.00
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100	1/100	300.78 Белки - 8.85, Жиры - 11.22, Углеводы - 41.10	23.00
Булочка с повидлом 1/100	100.00	394.32 Белки - 5.86, Жиры - 7.63, Углеводы - 75.55	27.00

Заведующий столовой



Котова С.Ю.

Заведующая производством:




Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махраева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«10» 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 10 февраля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<i>ОБЕД</i>		
<i>Суп из овощей</i>	1/250	11-00
<i>Цыпленок отварной</i>	1/100	59-00
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	8-00
<i>Компот из смеси сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
<i>Итого:</i>		87-00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«10» 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 10 февраля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Омлет натуральный со сливочным маслом</i>	105/5	30-00
<i>Кофейный напиток</i>	1/200	21-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
ОБЕД		
<i>Суп из овощей с говядиной</i>	20/250	43-00
<i>Цыпленок отварной</i>	1/100	59-00
<i>Макаронные изделия отварные</i>	1/180	8-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		174-00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Стенаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.