

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева
"10" апреля 2026 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного техникума

на " 10 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из пекинской капусты с перцем 1/100 салат, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	116.99 Белки - 1.31, Жиры - 10.15, Углеводы - 5.10	20.68
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. картофель, говядина б\к., огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75 Белки - 8.35, Жиры - 9.25, Углеводы - 17.27	38.89
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, курица, огурцы соленые, морковь, сметана, томат, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52 Белки - 10.28, Жиры - 13.63, Углеводы - 18.75	30.35
Суп-лапша грибная со сметаной №152-1994 шампиньоны в банках, макаронные изделия, сметана, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	250/10	150.38 Белки - 2.85, Жиры - 6.28, Углеводы - 16.13	13.33
Суп-лапша грибная №152-1994 шампиньоны в банках, макаронные изделия, лук, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	250/10	119.88 Белки - 2.48, Жиры - 5.27, Углеводы - 15.63	9.71
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	28.45
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. говядина б\к., свинина б\к., хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	197.25 Белки - 11.38, Жиры - 13.77, Углеводы - 6.95	36.95
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04 Белки - 0.08, Жиры - 7.25, Углеводы - 5.12	16.22
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 - 24.28, Углеводы - 7.70	53.96
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень говяжья, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.42 Белки - 18.39, Жиры - 16.70, Углеводы - 12.64	44.63
Оладьи из печени с морковью и сметаной 100/30 №62-Д.п. печень говяжья, сметана, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	100/30	335.46 Белки - 19.14, Жиры - 22.70, Углеводы - 13.65	51.88
Свинина по-мексикански 1/85 свинина б\к., морковь, лук, масло растительное, кукуруза, перец, томат, фасоль в с\к., соль, чеснок	1/95	218.73 Белки - 14.54, Жиры - 16.11, Углеводы - 3.89	27.38
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, мука, томат, молоко сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.25	1.86
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г.	1/150	247.59	7.09

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"10" 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

"10" апреля 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. <small>молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	86.04	16.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. <small>молоко, сахар, кофейный напиток</small>	200.00	78.56	16.00
Бутерброд с сыром и маслом 15/20/20 <small>масло сливочное, хлеб пшеничный, сыр в ассортименте</small>	15/20	230.77	22.00
Итого:		10.10	54-00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева

"10 " 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 Комплекс

" 10 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 реп.129/3 1994г. картофель, говядина б.к., огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перушия, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75	45.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень говяжья, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.42	55.00
Каша гречневая рассыпчатая 1/180 № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/180	297.11	11.00
Паштук лимонный №95-2010 сахар, лимон	200.00	97.54	6.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	3.00
Итого:			120.00

Заведующий столовой

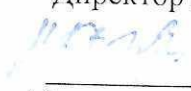
Котова С.Ю.

Заведующая производством

Степанычева О.В.

Бухгалтер:

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«10» 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 10 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	12-00
<i>Оладьи печеночные с морковью</i>	1/100	55-00
<i>Каша гречневая рассыпчатая</i>	1/180	11-00
<i>Напиток лимонный</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:




Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«10» 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 10 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша пшеничная молочная</i>	200/10	16-00
<i>Кофейный напиток на молоке</i>	1/200	16-00
<i>Бутерброд с сыром и маслом</i>	15/20/20	22-00
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский с говядиной</i>	20/250	45-00
<i>Оладьи печеночные с морковью</i>	1/100	55-00
<i>Каша гречневая с рассыпчатая</i>	1/180	11-00
<i>Напиток лимонный</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.У.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.