

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева
"11" апреля 2026 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа

на " 11 " 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
Салат из квашеной капусты капуста квашеная, лук, масло растительное	100.00	93.93 Белки - 0.14, Жиры - 10.01, Углеводы - 0.82	41.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина б\л, 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, курица, 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
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
Котлеты из филе кури панированные жареные 1/75 № 455-1994г. филе кури, масло растительное, сухари панировочные, яйцо, соль	1/75	172.85 Белки - 15.26, Жиры - 12.41, Углеводы - 0.05	61.00
Филе хека жареное 1/75 № 310\3 - 1994г. филе хека, масло растительное, мука, соль	75/5	125.47 Белки - 14.69, Жиры - 5.86, Углеводы - 3.50	108.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина б\л, лук, томат, соль, масло растительное	50/15	220.03 Белки - 21.06, Жиры - 13.41, Углеводы - 3.66	86.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, лук, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.46, Жиры - 2.16, 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. макаронные изделия, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.57, Жиры - 4.43, 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
Капуста тушеная № 482 3 кол. - 1994г. капуста свежая, лук, масло растительное, сахар, томат, морковь, соль, мука, лавровый лист, лавровый лист	1/150	124.62 Белки - 3.60, Жиры - 5.46, Углеводы - 15.27	20.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
лимоны		Белки - 0,06, Жиры - 0,01, Углеводы - 0,24	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	3.00
сахар, чай		Белки - 0,20, Углеводы - 15,00	
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	6.00
сахар, лимоны, чай		Белки - 0,26, Углеводы - 15,22	
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л.	200.00	113.60	16.00
яблоки, сахар, лимонная кислота		Белки - 0,16, Жиры - 0,16, Углеводы - 27,88	
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 - 8,7%, Жиры - 7,66, Углеводы - 76,3%	
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	5.00
хлеб ржаной		Белки - 1,98, Жиры - 0,3%, Углеводы - 40,0%	
Булочка с вареной сгущенкой 1/100	1/100	375.60	24.00
мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сахарная пудра, соль, ванилин		Белки - 7,08, Жиры - 12,44, Углеводы - 53,63	

Заведующий столовой

Котова С.Ю.

Заведующая производством

Стенанычева О.В.

Бухгалтер:

Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 "11" 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

"11" апреля 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Капша молочная геркулесовая с маслом молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль	200/10	242.40	17.00
Масло сливочное 1\20 масло сливочное	1/20	132.18	10.00
Сок 1\200 сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	3.00
Итого:			45-00

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
"11 " 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

" 11 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ПЦи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина без, картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	20/250/10	154.95	37.00
Котлеты натуральные из филе кури 1/75 № 455-1994г. филе кури, масло растительное, сухари панировочные, яйцо, соль	1/75	172.85	46.00
Капуста св. тушеная №180 № 482 3 кол. - 1994г. капуста свежая, лук, масло растительное, сахар, томат, морковь, соль, мука, лимонная кислота, лавровый лист	180.00	149.33	15.00
Компот из яблок №200 № 586-1994г. д.л. яблоки, сахар, лимонная кислота	200.00	113.60	11.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	3.00
Итого:			112.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зусва
«11» 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 11 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты</i>	1/250	12-00
<i>Котлета из филе курицы панированная жареная</i>	1/75	46-00
<i>Капуста тушеная</i>	1/180	15-00
<i>Компот из яблок</i>	1/200	11-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующая производством:



Степаныхева О.В.

Бухгалтер:



Махрачсва И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«11» 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 11 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каши геркулесовая молочная	200/10	17-00
Сок в ассортименте	1/200	15-00
Масло порционное	1/20	10-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
Яблоко порционное	1/100	17-00
ОБЕД		
Щи из свежей капусты с говядиной	20/250	37-00
Котлета из филе курицы панированная жареная	1/75	46-00
Капуста тушеная	1/180	15-00
Компот из яблок	1/200	11-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174-00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.