

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

М.Л.Зуева
 "13" февраля 2026 г

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
 на " 13 " февраля 2026 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной "На здоровье" с пекинской капустой 1/100 салат, масло растительное, огурцы свежие, перец, помидоры, сахар, соль	1/100	205.52 Белки - 1.06, Жиры - 20.12, Углеводы - 5.05	50.00
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	74.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, кура, огурцы соленые, морковь, сметана, томат, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52 Белки - 10.28, Жиры - 13.83, Углеводы - 18.75	61.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
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
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	33.00
Картофель запеченный с курой 100/150 картофель, кура, масло растительное, чеснок	100/150	489.65 Белки - 26.90, Жиры - 31.45, Углеводы - 24.75	118.00
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	90.00
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	87.00
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	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	14.00
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	21.00
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	1/200	61.92	6.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
сахар, лимоны, чай		Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.06, Углеводы - 22.72	37.00
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимоны	200.00	97.54 Белки - 0.08, Жиры - 0.02, Углеводы - 24.26	10.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34 Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.38	19.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) филе кури, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок	1/60	270.09 Белки - 13.83, Жиры - 14.54, Углеводы - 20.98	50.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 начинка "веста шоколад", мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	363.31 Белки - 6.81, Жиры - 10.35, Углеводы - 60.73	28.00
Пирожок студенческий с картофелем и сыром 1/100 мука, картофель, сыр в ассортименте, яйцо, лук, масло растительное, майонез, сахар, дрожжи, соль, масло сливочное	1/100	300.78 Белки - 8.85, Жиры - 11.22, Углеводы - 41.10	23.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100 мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сахарная пудра, соль, ванилин	1/100	375.60 Белки - 7.08, Жиры - 12.44, Углеводы - 58.83	25.00

Заведующий столовой Котова Котова С.Ю.

Заведующая производством: Степаньчева Степаньчева О.В.

Бухгалтер: Махрачева Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

М.Л.Зуева
 "13" февраля 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

"13" февраля 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
 " 13 " февраля 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


" 13 " февраля 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, перловая, 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
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимоны	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
«13» 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 13 февраля 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.И.У.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
«13» 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 13 февраля 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 ржяной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.