

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.Л.Зуева

"14" февраля 2026 г

**МЕНЮ**  
дополнительного питания  
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа  
на " 14 " февраля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
Салат из свежей капусты с перцем 1\100 капуста свежая, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	124.76 Белки - 1.52, Жиры - 10.08, Углеводы - 6.99	22.00
<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
Каша молочная геркулесовая с маслом (жидкая) № 34 сб 2010 г молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль	200/10	152.58 Белки - 2.54, Жиры - 8.50, Углеводы - 16.48	34.00
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
Печень жареная с луком 75/20 № 386,489-1994г. печень говяжья, лук, масло растительное, мука, соль	75/20	293.67 Белки - 20.29, Жиры - 17.07, Углеводы - 14.72	108.00
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
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г помидоры, морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	40.34 Белки - 0.78, Жиры - 2.19, Углеводы - 4.39	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. макаронны, 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
Капуста тушеная № 482 3 кол. - 1994г. капуста свежая, лук, масло растительное, сахар, томат, морковь, соль, мука, лимонная кислота, лавровый лист	1/150	124.62 Белки - 3.60, Жиры - 5.46, Углеводы - 15.27	20.00
<b>НАПИТКИ</b>			
Лимон порционный лимона	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


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92	6.00
Компот из яблок 1\200 № 586-1994г. д.л. яблоки, сахар, лимонная кислота	200.00	113.60	18.00
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34	19.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) филе курицы, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок	1/60	270.09	50.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100 мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сахарная пудра, соль, ванилин	1/100	375.60	25.00
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	23.00
Булочка с повидлом 1/100 повидло, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	100.00	394.32	27.00

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

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

Бухгалтер: \_\_\_\_\_ *Махрачева* Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.Л.Зуева  
"14" 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**


"14" февраля 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная геркулесовая с маслом молоко, геркулес, масло сливочное, сахар, соль	200/10	242.40 Белки - 5.54, Жиры - 10.00, Углеводы - 32.56	17.00
Масло сливочное 1\20 масло сливочное	1/20	132.18 Белки - 0.16, Жиры - 14.50, Углеводы - 0.26	10.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	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  
" 14 " 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**

" 14 " февраля 2026 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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	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 1\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 1\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  Степаньчева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.И.Зуева  
«14» 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 14 февраля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ОБЕД</b>		
<i>Щи из свежей капусты</i>	1/250	12-00
<i>Котлета из филе кури 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
<b>Итого:</b>		<b>87=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И.Зуева  
«14» 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 14 февраля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ЗАВТРАК</b>		
<i>Каша геркулесовая молочная</i>	200/10	17-00
<i>Сок в ассортименте</i>	1/200	15-00
<i>Масло порционное</i>	1/20	10-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
<i>Яблоко порционное</i>	1/100	17-00
<b>ОБЕД</b>		
<i>Щи из свежей капусты с говядиной</i>	20/250	37-00
<i>Котлета из филе кури 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
<b>Итого:</b>		<b>174=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.