

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа



М.Л.Зуева

"15" апреля 2026 г

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа

на " 15 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из дайкона со св. огурцом и растительным маслом <i>дайкон, огурцы свежие, масло растительное, соль</i>	1/100	103.64 Белки - 0.85, Жиры - 10.08, Углеводы - 2.38	39.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 рец.129/3 1994г. <i>картофель, говядина б\д., огурцы соленые, морковь, сметана, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист</i>	20/250/10	185.75 Белки - 8.25, Жиры - 9.25, Углеводы - 17.27	78.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. <i>картофель, курица, огурцы соленые, морковь, сметана, томат, лук, масло растительное, перловая, соль, лавровый лист</i>	20/250/10	240.52 Белки - 10.28, Жиры - 18.83, Углеводы - 18.75	61.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе курицы со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. <i>филе курицы, хлеб пшеничный, сахар и ванилин, масло растительное, яйцо, масло сливочное, соль</i>	75/5	172.05 Белки - 4.318, Жиры - 10.17, Углеводы - 6.95	57.00
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г <i>молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль</i>	200/10	233.94 Белки - 3.18, Жиры - 7.70, Углеводы - 37.98	37.00
Чахохбили из курицы с соусом 100\50 <i>курица, масло растительное, лук, томат, чеснок, сметана, соль</i>	100/50	443.94 Белки - 24.14, Жиры - 36.82, Углеводы - 4.00	107.00
Фарфале с говядиной и сыром 1/200 <i>говядина б\д., макароны изделия (фарфале), сыр в рассольнике, лук, масло растительное, томат, перец, соль</i>	200.00	320.08 Белки - 18.24, Жиры - 12.24, Углеводы - 34.24	112.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г <i>морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль</i>	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.25	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. <i>гречка, молоко, сахар, соль</i>	1/150	247.59 Белки - 5.14, Жиры - 6.69, Углеводы - 39.46	15.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. <i>макароны, масло сливочное, соль</i>	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. <i>рис пропаренный, масло сливочное, соль</i>	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	19.00
Ратагуй 1\150 ТТК <i>картофель, кабачки, перец, помидоры, сыр, масло растительное, соль, чеснок</i>	1/150	130.78 Белки - 1.74, Жиры - 10.25, Углеводы - 7.90	98.00
Каша перловая жареная с луком и грибами 1/150 таб.4 сб 1994 г <i>перловая, шампиньоны в банках, лук, масло растительное, соль</i>	1/150	192.34 Белки - 4.94, Жиры - 3.58, Углеводы - 35.09	25.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
лимоны		Белки - 0,00, Жиры - 0,01, Углеводы - 0,31	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. сахар, чай	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	37.00
ВЫПЕЧКА			
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34	19.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	5.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994 капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51	18.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. яблоки, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, крахмал, соль	1/100	363.02	34.00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____



Стенапычева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"15" 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

"15" апреля 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша рисовая молочная (вязкая) с маслом 200\10 таб.4 сб 1994 г молоко, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	200/10	233.94 Белки - 3.18, Жиры - 7.70, Углеводы - 37.98	25.00
Яйцо вареное яйцо	1/40	62.84 Белки - 5.08, Жиры - 4.60, Углеводы - 0.28	10.00
Какао с молоком № 642-1994г. 3 кол. молоко, сахар, какао	1/200	90.76 Белки - 0.98, Жиры - 0.60, Углеводы - 20.36	15.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30,00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00
Итого:			54.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева

"15 " 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

" 15 " апреля 2026 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной 20/250 рец.129/3 1994г. <small>картофель, говядина б/к, огурцы соленые, морковь, лук, Масло растительное, лук репчатый, соль, укроп свежий</small>	20/250	165.35	46.00
Котлета рубленая из филе кури 1\100 № 97 д.п.л. сб 2017 г <small>филе кури, молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, яйцо курица, лук репчатый, соль</small>	100.00	169.14	53.00
Рис отварной 1\180 № 465 - 1994г. <small>рис пропаренный, Масло сливочное, соль</small>	180.00	269.32	16.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80	2.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24	3.00
Итого:			120.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степаныхева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
«15» 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 15 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский</i>	1/250	13-00
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/100	53-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующая столовой:



Котова С.И.

Заведующая производством:



Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева
«15» 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 15 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каша рисовая молочная</i>	1/200	25-00
<i>Какао на молоке</i>	1/200	15-00
<i>Яйцо вареное</i>	шт	10-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
ОБЕД		
<i>Рассольник ленинградский с говядиной</i>	20/250	46-00
<i>Котлета рубленая из филе курицы</i>	1/100	53-00
<i>Рис отварной</i>	1/180	16-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		174-00


Заведующая столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:


Когова С.Ю.


Стенапычева О.В.


Махрачева И.А.