

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.Л. Зуева  
"17" апреля 2026 г

**МЕНЮ**  
дополнительного питания  
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа


на " 17 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
Салат "Летняя радость" 1/100 салат, масло растительное, перец, кукуруза, огурцы свежие, соль	1/100	154,71 Белки - 1,17, Жиры - 15,19, Углеб. - 3,37	41,00
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
Суп картофельный с макаронами изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, говядина б\к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157,70 Белки - 8,61, Жиры - 4,80, Углеб. - 20,63	61,00
Суп картофельный с макаронами изделиями и курой № 13 д\п картофель, курд, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	204,88 Белки - 10,11, Жиры - 9,38, Углеб. - 20,60	41,00
Солянка домашняя с говядиной и сметаной № 204-1997г. картофель, лук, огурцы соленые, говядина б\к, колбаса вареная, лимонный, маслина б/к, сметана, майонез сливочный, томат, соль, лавровый лист	280,00	126,90 Белки - 4, Жиры - 7,90, Углеб. - 3,27	65,00
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сахар пшеничный, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172,05 Белки - 12,11, Жиры - 10,17, Углеб. - 1,97	57,00
Филе хека в яйце 1\50 № 69 д\п филе хека мор., яйцо, майонез сливочный, мука, соль	1/50	158,88 Белки - 1,61, Жиры - 12,14, Углеб. - 0,11	54,00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина б\к, лук, томат, соль, майонез сливочный	50/15	220,03 Белки - 11,11, Жиры - 13,49, Углеб. - 0,94	86,00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе кури, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист	1/300	492,78 Белки - 27,09, Жиры - 18,30, Углеб. - 54,93	101,00
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г красный перец, майонез сливочный, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33,92 Белки - 0,71, Жиры - 7,13, Углеб. - 0,17	4,00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247,59 Белки - 8,23, Жиры - 6,09, Углеб. - 39,79	15,00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия отварные, соль	1/150	211,97 Белки - 1,11, Жиры - 1,49, Углеб. - 40,37	13,00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, филе курицы, соль	1/150	224,43 Белки - 3,71, Жиры - 1,33, Углеб. - 41,39	19,00
Перловая отварная перловка, масло сливочное, соль	150,00	187,33 Белки - 1,91, Жиры - 4,92, Углеб. - 32,50	11,00
Картофель "Дофине" 1\175 картофель, майонез сливочный, лавровый лист, майонез сливочный, соль, лук	1/175	368,01 Белки - 1,11, Жиры - 13,71, Углеб. - 11,19	51,00
<b>НАПИТКИ</b>			

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Лимон порционный	1/7	1.16	4.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	3.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	6.00
Напиток лимонный №95-2010	200.00	97.54	10.00
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	5.00
Сосиска запеченная в тесте 55\50 № 701-1994г.	50/50	336.66	42.00
Пицца ново-ярославская 1/110	1/110	442.99	48.00
Булочка с творогом и вишней 1/100	1/100	301.94	41.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994	1/100	257.51	18.00

Заведующий столовой \_\_\_\_\_ *Котова* Котова С.Ю.  
Заведующая производством \_\_\_\_\_ *Степаньчева* Степаньчева О.В.  
Бухгалтер: \_\_\_\_\_ *Махрачева* Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.И.Зуева  
"17" 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**

"17" апреля 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша перловая рассычатая 1/180 таб.4 сб 1994 г <small>перловая, соль</small>	1/180	188.87 <small>Белки - 5.58 Жиры - 0.6 Углеводы - 40.14</small>	6.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. <small>свинина бл., лук, томаты, соль, масло растительное</small>	50/15	220.03 <small>Белки - 21.06 Жиры - 13.09 Углеводы - 3.00</small>	51.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. <small>сахар, чай</small>	1/200	60.80 <small>Белки - 0.20 Углеводы - 15.00</small>	2.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70.32 <small>Белки - 2.28 Жиры - 0.24 Углеводы - 14.76</small>	3.00
Итого:			62-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор колледжа  
  
**М.Л.Зуева**  
 "17 " 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**


**" 17 " апреля 2026 г.**

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д/п <small>картофель, говядина б/к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	20/250	157.70 <small>Белки - 8.00, Жиры - 4.80, Углеводы - 20.00</small>	32.00
Шлов с филе курицы № 449-1994г 1/300 <small>филе курицы, рис проваренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист</small>	1/300	492.78 <small>Белки - 27.09, Жиры - 18.30, Углеводы - 54.93</small>	74.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>сахар, лимон, чай</small>	1/200	61.92 <small>Белки - 0.26, Углеводы - 15.22</small>	3.00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51.24 <small>Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02</small>	3.00
<b>Итого:</b>			<b>112-00</b>

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

Заведующая производством \_\_\_\_\_  Степанычева О.В.

Бухгалтер: \_\_\_\_\_  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И.Зуева  
«17» 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 17 апреля 2026 г.**

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ОБЕД</b>		
<i>Суп картофельный с макаронными изделиями</i>	1/250	7-00
<i>Плов с филе курицы</i>	1/300	74-00
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	1/200	3-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
<b>Итого:</b>		<b>87=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:




Стенаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.Л.Зуева  
«17» 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 17 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ЗАВТРАК</b>		
Каша перловая рассыпчатая	1/180	6-00
Поджарка из свиины	1/75	51-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	3-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
<b>ОБЕД</b>		
Суп картофельный с макар. изделиями и говядиной	20/250	32-00
Плов с филе курицы	1/300	74-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	3-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
<b>Итого:</b>		<b>174=00</b>

Заведующий столовой :

Заведующая производством:

Бухгалтер:



Котова С.Ю.



Степаньчева О.В.



Махрачева И.А.