

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа


 М.И. Зуева
 "18" апреля 2026 г.

МЕНЮ
 дополнительного питания
 для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа

на " 18 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из квашеной капусты капуста квашеная, лук, масло растительное	100.00	93.93 Белки - 0.14 Жиры - 10.01, Углеводы - 0.82	41.00
Салат из свеклы с сыром и растительным маслом свекла, масло растительное, сыр вассермановский, соль	1/100	216.49 Белки - 5.01 Жиры - 19.05, Углеводы - 6.15	30.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Щи из свежей капусты с картофелем говядиной и сметаной №120-1994г. капуста свежая, говядина бл., картофель, лук, морковь, сметана, масло растительное, помидор, соль, лавровый лист	20/250/10	154.95 Белки - 8.12 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, помидор, 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 курицы со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе курицы, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, майонез, лук, соль	75/5	172.05 Белки - 13.18 Жиры - 10.17, Углеводы - 6.95	57.00
Люля-кебаб из горбуши и хека со сл. маслом 75\5 № 324-1994г. филе горбуши мор., молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	181.35 Белки - 11.18 Жиры - 12.09, Углеводы - 6.95	96.00
Тефтели 100\100 № 63 -2010г. д.п. котлетка бл., молоко, лук, яйцо куриное, яйцо, масло растительное, фарш мясной, соль, сахар панировочный	100/100	256.36 Белки - 14.56 Жиры - 12.76, Углеводы - 15.04	92.00
Шашлык из филе курицы с луком 80/10 филе курицы, лук, масло растительное, растительный соус, лавровый лист, соль	1/80	268.19 Белки - 21.46 Жиры - 16.71, Углеводы - 2.79	87.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г. кетчуп, мука пшеничная, масло растительное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.47 Жиры - 2.13, Углеводы - 3.95	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, молоко сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.72 Жиры - 6.09, Углеводы - 39.16	15.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия отварные, соль	1/150	211.97 Белки - 8.52 Жиры - 4.49, Углеводы - 37.98	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, молоко сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 4.84 Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	19.00
Пюре картофельное 1\200 № 472 - 1994г. картофель, молоко, масло сливочное, соль	1/200	177.60 Белки - 3.48 Жиры - 5.26, Углеводы - 24.16	34.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г.	1/200	79.84	8.00
ВЫПЕЧКА			
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	5.00
Булочка с творогом и вишней 1/100	1/100	301.94	41.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100	1/100	375.60	24.00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____




Стенанпычева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.И.Зуева

"18" 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

"18" апреля 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная манная (вязкая) со сливочным маслом № 257, 258-1994г: <small>манная крупа манная, масло сливочное, сахар, соль</small>	200/10	225,67	13.00
Масло сливочное 1\20 <small>масло сливочное</small>	1/20	132,18	15.00
Сыр порционный 1\30 <small>сыр рассольный</small>	30.00	103,38	20.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 <small>сахар, лимон, чай</small>	1/200	61,92	4.00
Хлеб пшеничный порционный <small>хлеб пшеничный</small>	30.00	70,32	4.00

Итого:

56-00

Заведующий столовой _____



Котова С.Ю.

Заведующая производством _____




Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____



Махрачева И.А.




УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л. Зуева
 "18 " 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 Комплекс

" 18 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем говяжьей и сметаной №120-1994г. <small>капуста свежая, говядина, картофель, лук, морковь, сметана, яйца, сливочное масло, томат, соль, лавровый лист</small>	20/250/10	154,95	39,00
Тефтели из свинины и говядины тушеные в соусе 100/100 № 423, 528 с61994г. <small>мясо, говядина, свинина, лук, чеснок, растительное масло, мука, рис, пропаренный, томат, морковь, картофель</small>	100/100	314,72	53,00
Пюре картофельное 1/200 № 472 - 1994г. <small>картофель, молоко, масло сливочное, соль</small>	1/200	177,60	17,00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. <small>сладкие сухофрукты, лимонная кислота</small>	1/200	79,84	6,00
Хлеб ржаной порционный <small>хлеб ржаной</small>	1/30	51,21	3,00
Итого:			118-00

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
«18» 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 18 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
<i>Щи из свежей капусты с картофелем</i>	1/250	8-00
<i>Тефтели из говядины</i>	100/100	53-00
<i>Пюре картофельное</i>	1/200	17-00
<i>Компот из сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		87-00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

 М.И.Зуева
«18» 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 18 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша манная молочная	1/200	13-00
Сыр порционный	1/30	20-00
Масло сливочное порционное	1/20	15-00
Чай с сахаром и лимоном	200/7	4-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Щи из свежей капусты с говядиной	20/250	39-00
Тефтели из говядины	100/100	53-00
Пюре картофельное	1/200	17-00
Компот из сухофруктов	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174-00

Заведующий столовой:



Котова С.И.

Заведующий производством:



Стенаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.