

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"19" февраля 2026 г

**МЕНЮ**  
дополнительного питания  
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа  
на " 19 " февраля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			
Салат "Грузинский" 1/100 свекла, масло растительное, перец, лук, соль, чеснок	1/100	194.43 Белки - 1.23, Жиры - 18.07, Углеводы - 6.72	26.00
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			
Суп - харчо с говядиной 20\250 № 154-1994г. говядина б\к, лук, рис пропаренный, масло растительное, томат, соль, чеснок, лавровый лист	20/250	205.08 Белки - 7.75, Жиры - 12.07, Углеводы - 16.35	59.00
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина б\к, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	146.68 Белки - 6.32, Жиры - 4.58, Углеводы - 20.05	45.00
<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 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
Горбуша запеченная с помидорами и сыром 1\80 филе горбуши мор., майонез, помидоры, сыр в ассортименте, масло растительное, мука, соль	1/80	226.19 Белки - 16.15, Жиры - 16.69, Углеводы - 2.85	115.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/300	395.19 Белки - 18.27, Жиры - 19.95, Углеводы - 35.64	88.00
Шницель свиной 1/100 №382 сб. 1994 г карбонат б\к, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	1/75	305.79 Белки - 20.31, Жиры - 24.93, Углеводы - 0.04	106.00
<b>ГАРНИРЫ</b>			
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	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	15.00
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	19.00
<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
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 смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84	12.00
Углеводы - 19.96			
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	5.00
Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02			
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34	19.00
Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.38			
Пирожок с яйцом 1/100 мука, яйцо, сахар, масло растительное, масло сливочное, соль, дрожжи	1/100	377.15	29.00
Белки - 13.75, Жиры - 12.71, Углеводы - 51.94			
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
Белки - 7.08, Жиры - 12.44, Углеводы - 58.83			
Слойка с вишней 1/70 вишня, тесто слоеное, сахар, мука, крахмал, яйцо, масло растительное	1/70	182.28	99.00
Белки - 1.17, Жиры - 2.13, Углеводы - 39.61			

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

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

Бухгалтер: \_\_\_\_\_  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
М.Л.Зуева  
"19" 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

"19" февраля 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп молочный с макаронными изделиями 1/250 № 14 сб 2010 Г молоко, макаронные изделия, масло сливочное, сахар, соль	1/250	94.08	25.00
Ветчина порционная 1/30 ветчина	1/30	37.86	25.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Сок 1\200	200.00	0.00	15.00

Итого:

69-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.


УТВЕРЖДАЮ  
 Директор колледжа  
  
 М.Л.Зуева  
 " 19 " 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**


" 19 " февраля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с яйцом и фрикадельками 15\250 № 14 д\п картофель, говядина б\к, лук, морковь, яйцо, масло растительное, соль, лавровый лист	15/250	146.68 Белки - 6.32, Жиры - 4.58, Углеводы - 20.95	26.00
Жаркое по-домашнему 1\300 № 394-1994г. картофель, свинина б\к, лук, масло растительное, томат, соль, лавровый лист	1/300	395.19 Белки - 18.27, Жиры - 19.95, Углеводы - 35.64	53.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	79.84 Углеводы - 19.96	6.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	3.00
Итого:			88-00

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

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

Бухгалтер: \_\_\_\_\_  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.И.Зуева  
«19» 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 19 февраля 2026 г.**

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ОБЕД</b>		
<i>Суп картофельный с яйцом и фрикадельками</i>	15/250	25-00
<i>Жаркое по-домашнему</i>	1/300	53-00
<i>Компот из смеси сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
<b>Итого:</b>		<b>87=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:




Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
  
М.Л.Зуева  
«19» 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 19 февраля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
<b>ЗАВТРАК</b>		
<i>Суп молочный с макаронными изделиями</i>	1/250	25-00
<i>Ветчина порционная</i>	1/30	25-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	4-00
<i>Сок</i>	1/200	15-00
<i>Кондитерское изделие</i>	шт.	18-00
<b>ОБЕД</b>		
<i>Суп картофельный с яйцом и фрикадельками</i>	15/250	25-00
<i>Жаркое по-домашнему</i>	1/300	53-00
<i>Компот из смеси сухофруктов</i>	1/200	6-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
<b>Итого:</b>		<b>174=00</b>

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.