

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



М.Л.Зуева

"20" апреля 2026 г

МЕНЮ

дополнительного питания

для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа

на " 20 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Свекла по-французски 1/100 свекла, масло растительное, морковь свежие, сыр в ассортименте, соль	1/100	154.97 Белки - 3.75, Жиры - 12.73, Углеводы - 6.35	13.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп - лапша домашняя с курой № 151 - 1994г. сыр, макаронные изделия, лук, морковь, масло растительное, соль, петрушка, укроп	20/250	207.53 Белки - 9.85, Жиры - 11.73, Углеводы - 15.65	16.86
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, морковь, лук, соль	75/5	172.05 Белки - 13.14, Жиры - 10.17, Углеводы - 6.95	28.45
Каша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоко, пшено, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	1/200	203.76 Белки - 3.50, Жиры - 8.08, Углеводы - 29.26	17.13
"Ежики" мясные 100\100 № 64 - 2010 г. д.п. говядина 0\к, лук, рис пропаренный, морковь, мука, яйцо, масло растительное, перец, соль, петрушка, укроп	100.00	213.41 Белки - 14.51, Жиры - 8.45, Углеводы - 13.17	53.42
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. говядина 0\к, свинина 0\к, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	197.25 Белки - 11.38, Жиры - 13.77, Углеводы - 6.95	36.95
Рулет из горбуши с яйцом 75\5 филе горбуши мор., яйцо, хлеб пшеничный, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль	75/5	200.61 Белки - 12.31, Жиры - 14.73, Углеводы - 4.70	39.00
Фарфале с филе кури и сыра 1\215 филе кури, макаронные изделия (фарфале), сыр, лук, морковь, соль, петрушка, укроп	215.00	505.70 Белки - 41.46, Жиры - 14.79, Углеводы - 11.19	65.86
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	30.05
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г кетчуп, майонез, томат, масло растительное, уксус, перец, соль, сахар, лук	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.25	1.86
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, молоко сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	7.09
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.81, Жиры - 4.49, Углеводы - 32.08	6.23
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.34, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	9.16
НАПИТКИ			
Лимон порционный	1/7	1.16	1.76

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
лимоны		Белки - 0.66, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	1.20
сахар, чай		Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	2.96
сахар, лимон, чай		Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	
Напиток из ананасов 1/200	1/200	51.92	14.82
ананасы, сахар		Углеводы - 12.98	
ВЫПЕЧКА			
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	9.27
мука, сахар, яйца, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин		Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 72.48	
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	2.06
хлеб ржаной		Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	
Пирожок с мясом № 685, 687, 710 1/60	1/60	189.49	20.76
мука, говядина 50%, свинина 50%, яйцо, масло сливочное, лук, сахар, масло растительное, дрожжи, соль		Белки - 9.28, Жиры - 6.57, Углеводы - 22.68	
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100	1/100	363.31	13.12
начинка шоколад, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, жареный пудинг, дрожжи, соль, ванилин		Белки - 6.31, Жиры - 10.35, Углеводы - 60.73	
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п.	1/100	363.02	16.55
яблоки, мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, крахмал, соль		Белки - 5.64, Жиры - 8.94, Углеводы - 65.00	

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством _____ Степаньчева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зусва
 "20" апреля 2026 г.

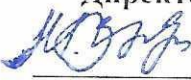
МЕНЮ
 основного (организованного) питания
 студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
 обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
 и служащих среднего профессионального образования

ЗАВТРАК Комплекс

"20" апреля 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Капша молочная "Дружба" (жидкая) 200\10 № 38 - 2010г. д.п. № 262 - 1994г. молоко, пшено, рис пропаренный, масло сливочное, сахар, соль	1/200	203.76 Белки - 3.50, Жиры - 3.00, Углеводы - 29.26	19.00
Яйцо вареное яйцо	1/40	62.84 Белки - 5.08, Жиры - 4.60, Углеводы - 0.28	13.00
Масло сливочное 1\20 масло сливочное	1/20	132.18 Белки - 0.16, Жиры - 14.50, Углеводы - 0.20	14.00
Молоко кипяченое 1/200 молоко	1/200	0.00	16.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32 Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	4.00
Итого:			66.00

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

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

М.И.Зуева
 "20 " 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

" 20 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп - лапша домашняя с курой № 151 - 1994г. кура, макаронные изделия, лук, морковь, масло растительное, яйца, лавровый лист	20/250	207.53 Белки - 9.88, Жиры - 11.73, Углеб.пл. - 15.65	22.00
"Ежики" мясные 100\100 № 64 - 2010 г. д.п. говядина б.к., лук, рис пропаренный, морковь, майонез, яйца, чеснок, соль, лавровый лист	100.00	213.41 Белки - 14.87, Жиры - 8.45, Углеб.пл. - 19.77	60.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимон, чай	1/200	61.92 Белки - 0.78, Жиры - 0.00, Углеб.пл. - 15.22	4.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеб.пл. - 10.62	3.00
Яблоко порционное 1/100 яблоко	130.00	44.45 Белки - 0.40, Жиры - 0.40, Углеб.пл. - 9.65	19.00
Итого:			108.00

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И.Зуева
«20» 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 20 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп лапша домашняя с курой	1/250	22-00
Ежики мясные	100/100	60-00
Чай с сахаром	1/200	2-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Стенанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.И.Зусва
 «20» 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 20 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каши «Дружба» молочная	1/200	19-00
Яйцо вареное 1/40	шт.	13-00
Масло сливочное порционное	1/20	14-00
Молоко кипяченое	1/200	16-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Суп лапша домашняя с курой	20/250	22-00
Ежики мясные	100/100	60-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	4-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Яблоко порционное	1/100	19-00
Итого:		174-00

Заведующий столовой:

Заведующая производством:

Бухгалтер:



Котова С.И.



Степаныхева О.В.



Махрачева И.А.