

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.Л.Зуева

"24" февраля 2026 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 24 " февраля 2026 г.


Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат "Лужок" 1/100 капуста свежая, огурцы свежие, масло растительное, соль	1/100	109.44 Белки - 1.29, Жиры - 10.08, Углеводы - 3.39	19.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп из овощей с говядиной и сметаной № 132-1994г. картофель, говядина б\к, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	159.53 Белки - 7.92, Жиры - 9.13, Углеводы - 11.43	67.00
Суп из овощей с курой и сметаной № 132-1994г. картофель, кура, капуста свежая, лук, морковь, сметана, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250/10	206.90 Белки - 9.47, Жиры - 13.70, Углеводы - 11.43	47.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
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 "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	35.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кура, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77 Белки - 20.24, Жиры - 17.65, Углеводы - 0.48	80.00
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67 Белки - 10.20, Жиры - 17.82, Углеводы - 0.63	41.00
Рыба, запеченная в омлете (хек) 1/100 № 70 сб.2018 филе хека мор., яйцо, молоко, масло сливочное, мука, соль	1/100	139.62 Белки - 16.61, Жиры - 6.78, Углеводы - 3.04	121.00
ГАРНИРЫ			
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
Греча отварная с грибами и жареным луком сб. рец. - 1994г. греча, шампиньоны в банках, лук, масло растительное, соль	150.00	163.65 Белки - 5.54, Жиры - 4.41, Углеводы - 25.46	27.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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	Белки - 0.20, Углеводы - 15.00 61.92	6.00
Компот из смеси сухофруктов 1/200 № 588 - 1994 г. сахар, сухофрукты, лимонная кислота	1/200	Белки - 0.26, Углеводы - 15.22 79.84	12.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	Углеводы - 19.96 51.24	5.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02 409.34	19.00
Булочка с вареной сгущенкой 1/100 мука, сгущенка вареная, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, сахарная пудра, соль, ванилин	1/100	Белки - 8.72, Жиры - 7.66, Углеводы - 76.38 375.60	25.00
Пирог с курой и сыром 1/60 гр. (охл.) филе кури, мука, сыр в ассортименте, майонез, масло растительное, яйцо, масло сливочное, сахар, дрожжи, чеснок	1/60	Белки - 7.08, Жиры - 12.44, Углеводы - 58.83 270.09	50.00
		Белки - 13.83, Жиры - 14.54, Углеводы - 20.98	

Заведующий столовой _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____  Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____  Махрачева И.А.

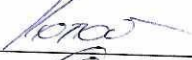


УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"24" 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

"24" февраля 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Омлет натуральный со сливочным маслом № 284 - 1994г. яйцо, молоко, масло растительное, масло сливочное, соль	105.00	203.67	30.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56	21.00
Хлеб пшеничный порционный хлеб пшеничный	30.00	70.32	4.00
Итого:		Белки - 2.28, Жиры - 0.24, Углеводы - 14.76	55-00

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

УТВЕРЖДАЮ
 Директор колледжа

 М.Л.Зуева
 " 24 " 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


" 24 " февраля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп из овощей с говядиной № 132-1994г. картофель, говядина б\к, капуста свежая, лук, морковь, зеленый горошек, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	139.32 Белки - 7.69, Жиры - 7.13, Углеводы - 11.10	43.00
Цыпленок отварной 1\100 № 439-1994г. кура, лук, морковь, соль, лавровый лист	100.00	241.77 Белки - 20.24, Жиры - 17.65, Углеводы - 0.48	59.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макароны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	8.00
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 - 0.30, Углеводы - 10.02	3.00
Итого:			119-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
«24» 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 24 февраля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп из овощей	1/250	11-00
Цыпленок отварной	1/100	59-00
Макаронные изделия отварные	1/180	8-00
Компот из смеси сухофруктов	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	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.Л.Зуева
«24» 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 24 февраля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Омлет натуральный со сливочным маслом	105/5	30-00
Кофейный напиток	1/200	21-00
Хлеб пшеничный порционный	1/30	4-00
ОБЕД		
Суп из овощей с говядиной	20/250	43-00
Цыпленок отварной	1/100	59-00
Макаронные изделия отварные	1/180	8-00
Компот из сухофруктов	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	3-00
Итого:		174=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.