

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"26" января 2026 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 26 " января 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат овощной "На здоровье" с растительным маслом 1\100 капуста свежая, масло растительное, огурцы свежие, перец, помидоры, сахар, соль	1/100	211.07 Белки - 1.21, Жиры - 20.07, Углеводы - 6.40	28.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп - лапша домашняя с курой № 151 - 1994г. кура, макаронные изделия, морковь, лук, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	207.73 Белки - 9.85, Жиры - 11.73, Углеводы - 15.70	33.00
Щи из кв. капусты с говядиной и сметаной № 122-1994г. капуста квашеная, говядина б\к, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, мука, сахар, чеснок, лавровый лист	20/250/10	126.95 Белки - 6.66, Жиры - 8.90, Углеводы - 5.04	81.00
Щи из кв. капусты с курой и сметаной № 122-1994г. капуста квашеная, кура, лук, морковь, сметана, масло растительное, томат, мука, сахар, чеснок, лавровый лист	20/250/10	174.44 Белки - 8.20, Жиры - 13.50, Углеводы - 5.04	61.00
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	36.00
"Ежики" мясные 100\100 № 64 - 2010 г. д.п. говядина б\к, лук, рис пропаренный, томат, мука, молоко, яйцо, масло растительное, чеснок, соль, лавровый лист	100.00	213.41 Белки - 14.57, Жиры - 8.45, Углеводы - 19.77	101.00
Филе хека в яйце 1\100 № 69 д\п филе хека мор., яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	317.76 Белки - 17.61, Жиры - 24.28, Углеводы - 7.20	116.00
Котлеты из филе кури панированные жареные 1/100 № 455-1994г. филе кури, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль	1/75	202.56 Белки - 20.75, Жиры - 13.26, Углеводы - 0.05	81.00
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	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	14.00
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	21.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимоны	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

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22	36.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин	1/100	409.34	19.00
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100 начинка "веста шоколад", мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	363.31	31.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-сб1994 капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51	18.00
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	270.09	50.00
Пирожок с яблоками 1/100 № 114 д.п. яблоки, мука, сахар, яйцо, крахмал, масло растительное, масло сливочное, дрожжи, соль	1/100	375.58	38.00

Заведующий столовой _____ Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____ Степанычева О.В.

Бухгалтер: _____ Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ

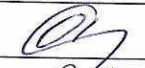
 Директор колледжа
 М.Л.Зуева
 "26" января 2026 г.

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

ЗАВТРАК Комплекс

"26" января 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
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	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 - 0.26	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.Л.Зуева
" 26 " января 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

" 26 " января 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп - лапша домашняя с курой № 151 - 1994г. кура, макаронные изделия, морковь, лук, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	207.73 Белки - 9.85, Жиры - 11.73, Углеводы - 15.70	22.00
"Ежики" мясные 100\100 № 64 - 2010 г. д.п. говядина б\к, лук, рис пропаренный, томат, мука, молоко, яйцо, масло растительное, чеснок, соль, лавровый лист	100.00	213.41 Белки - 14.57, Жиры - 8.45, Углеводы - 19.77	60.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	4.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	3.00
Яблоко порционное 1/100 яблоки	130.00	44.45 Белки - 0.40, Жиры - 0.40, Углеводы - 9.80	19.00
Итого:			108-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
«26» января 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 26 января 2026 г.

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

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:


Котова С.Ю.


Степанычева О.В.


Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зусва
«26» января 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 26 января 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:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.