

Утверждаю:

Зам. директора руководитель

Службы питания подразделения

ПОАУ ЯО Региональный

институт филологии колледж

Григорьев



МЕНЮ

«25» мая 2026 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
Обед			
Суп крестьянский с крупой с мясом со сметаной	250/10/10	173,0	19=26
Гуляш из свинины	50/50	293,0	36=10
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	200	275,0	14=92
Чай с сахаром и лимоном	180/7	113,0	6=95
Хлеб ржаной	86	83,0	9=77
Ужин			
Котлета рубленая из птицы	100	239,0	54=60
Картофельное пюре	180	193,0	21=98
Чай с сахаром	180	60,0	3=75
Хлеб ржаной	62	142,0	6=67

Старший повар
Калькулятор
Ответственный за питание

Цветникова И.С.
Новожилова Н. М.

Утверждаю:

Зам. директора руководитель

структурного подразделения

Регистрационный номер документа

Регистрационный номер документа

Регистрационный номер документа



МЕНЮ

«26» мая 2026 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
Обед			
Огурец свежий	50	11,0	17=67
Рассольник с мясом со сметаной	250/10/10	162,0	22=84
Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	110	194,0	20=05
Рис отварной	180	250,0	17=33
Компот из смеси сухофруктов	180	118,0	4=94
Хлеб ржаной	39	90,0	4=17
Ужин			
Огурцы свежие	50	12,0	17=67
Жаркое по-домашнему	200	493,0	48=55
Чай с сахаром и лимоном	180/7	113,0	6=95
Хлеб ржаной	42	97,0	4=51
Булочка домашняя	100	386,0	9=32

Старший повар
Калькулятор
Ответственный за питание

Цветникова И.С.
Новожилова Н. М.

Утверждаю:

Зам. директора руководитель

отдела государственного подразделения

МОУ ЯО Региональный

инновационный колледж

Григорьев



МЕНЮ

«27» мая 2026 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
Обед			
Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	250/10	157,0	14=70
Котлета рубленая из птицы	100	239,0	54=60
Макаронные изделия отварные с маслом	180	224,0	11=13
Чай с сахаром	180	60,0	3=75
Хлеб ржаной	26	60,0	2=82
Ужин			
Огурец свежий	50	12,0	17=67
Биточек из свинины	100	260,0	39=62
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	200	275,0	14=92
Соус красный основной	50	42,0	1=25
Компот из смеси сухофруктов	180	118,0	4=94
Хлеб ржаной	82	189,0	8=60

Старший повар
Калькулятор
Ответственный за питание

Цветникова И.С.
Новожилова Н. М.

Утверждаю:

Зам. директора руководитель

старшего подразделения

Регionalный

многопрофильный колледж

П. Григорьев



МЕНЮ

«28» мая 2026 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
Обед			
Суп картофельный с бобовыми с мясом	250/10	180,0	15=10
Котлета рыбная	100	194,0	41=06
Картофельное пюре	180	193,0	21=98
Чай с сахаром	180	67,0	3=75
Хлеб ржаной	48	110,0	5=11
Ужин			
Огурцы свежие	60	14,0	21=20
Шницель из свинины	100	260,0	39=62
Рис отварной	180	250,0	17=33
Соус красный основной	50	42,0	1=25
Чай с сахаром	180	60,0	3=75
Хлеб ржаной	36	82,0	3=85

Старший повар
Калькулятор
Ответственный за питание

 Цветникова И.С.
Новожилова Н. М.

Утверждаю:

Зам. директора руководитель

подразделения

региональный

многопрофильный колледж

. Григорьев



МЕНЮ

«29» мая 2026 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
Обед			
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/10	122,0	13=93
Котлета рубленая из птицы	100	239,0	54=60
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	248,0	13=43
Чай с сахаром	180	60,0	3=75
Хлеб ржаной	12	27,0	1=29
Ужин			
Огурцы свежие	50	12,0	17=67
Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	140	247,0	29=91
Рагу из овощей	180/5	231,0	27=85
Чай с сахаром и лимоном	180/7	113,0	6=95
Хлеб ржаной	43	99,0	4=62

Старший повар
Калькулятор
Ответственный за питание

 Цветникова И.С.
Новожилова Н. М.

Утверждаю:
 Зам. директора руководитель
 структурного подразделения
 Региональный
 ного профиля колледж
 А. И. Григорьев



МЕНЮ

«26» мая 2026 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
Обед			
Огурец свежий	50	11,0	17=67
Рассольник с мясом со сметаной	250/10/10	162,0	22=84
Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	110	194,0	20=05
Рис отварной	180	250,0	17=33
Компот из смеси сухофруктов	180	118,0	4=94
Хлеб ржаной	39	90,0	4=17
Ужин			
Огурцы свежие	50	12,0	17=67
Жаркое по-домашнему	200	493,0	48=55
Чай с сахаром и лимоном	180/7	113,0	6=95
Хлеб ржаной	42	97,0	4=51
Булочка домашняя	100	386,0	9=32

Старший повар
 Калькулятор
 Ответственный за питание

 Цветникова И.С.
 Новожилова Н. М.

Утверждаю:

Зам. директора руководитель

Службы материально-технического обеспечения

ИПОАУ ЯО Региональный

инновационный колледж

Григорьев



МЕНЮ

«27» мая 2026 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
Обед			
Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	250/10	157,0	14=70
Котлета рубленая из птицы	100	239,0	54=60
Макаронные изделия отварные с маслом	180	224,0	11=13
Чай с сахаром	180	60,0	3=75
Хлеб ржаной	26	60,0	2=82
Ужин			
Огурец свежий	50	12,0	17=67
Биточек из свинины	100	260,0	39=62
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	200	275,0	14=92
Соус красный основной	50	42,0	1=25
Компот из смеси сухофруктов	180	118,0	4=94
Хлеб ржаной	82	189,0	8=60

Старший повар
Калькулятор
Ответственный за питание

 Цветникова И.С.
Новожилова Н. М.

Утверждаю:
Зам. директора руководитель
структурного подразделения



Федеральный
многопрофильный колледж
П. Григорьев

МЕНЮ

«28» мая 2026 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
Обед			
Суп картофельный с бобовыми с мясом	250/10	180,0	15=10
Котлета рыбная	100	194,0	41=06
Картофельное пюре	180	193,0	21=98
Чай с сахаром	180	67,0	3=75
Хлеб ржаной	48	110,0	5=11
Ужин			
Огурцы свежие	60	14,0	21=20
Шницель из свинины	100	260,0	39=62
Рис отварной	180	250,0	17=33
Соус красный основной	50	42,0	1=25
Чай с сахаром	180	60,0	3=75
Хлеб ржаной	36	82,0	3=85

Старший повар
Калькулятор
Ответственный за питание

 Цветникова И.С.
Новожилова Н. М.

Утверждаю:

Зам. директора руководитель

структурного подразделения

ПОАУ ЯО Региональный

многопрофильный колледж

Григорьев



МЕНЮ

«29» мая 2026 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
Обед			
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/10	122,0	13=93
Котлета рубленая из птицы	100	239,0	54=60
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	180	248,0	13=43
Чай с сахаром	180	60,0	3=75
Хлеб ржаной	12	27,0	1=29
Ужин			
Огурцы свежие	50	12,0	17=67
Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	140	247,0	29=91
Рагу из овощей	180/5	231,0	27=85
Чай с сахаром и лимоном	180/7	113,0	6=95
Хлеб ржаной	43	99,0	4=62

Старший повар
Калькулятор
Ответственный за питание

 Цветникова И.С.
Новожилова Н. М.