



Подписан:
А.В.Никитин
DN: C=RU, O="ГБПОУ СО ""
Усольский
сельскохозяйствен
ный техникум""
CN=А.В.Никитин,
E=nik1222@yandex.r
u
Местоположение:
00 b7 54 61 3e 1c
62 7d af
Дата: 2026.02.02
09:35:10+03'00'

Утверждаю:
Директор ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»

Никитин А.В.

МЕНЮ
на 16 февраля 2026
г.

Наименование блюд	Выход, граммы	Стоимость, руб.	Пищевая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккалл
Завтрак						
Пирожки с картошкой	75	15-00	3,863	2,135	28,591	149,03
Пирожки с капустой	75	15-00	4,214	3,179	25,949	149,26
Пирожки с повидлом	75	15-00	3,420	1,132	31,336	149,21
Булочка домашняя	100	15-00	7,5	13,2	60,9	394,00
Беляши говядина	80	45-00	13,499	8,258	19,798	207,5
Сосиски в тесте	100	45-00	9,01	16,8	30,3	308,4
Обед						
Салат из свеклы с черносливом	100	13-00	0,5	-	2,9	34,55
Суп картофельный с рисом и рыбными консервами	250	32-00	6,8	6,99	41,5	271,6
Котлета говяжья с соусом	50/50	45-00	11,9	17,1	-	250,00
Макароны отварные	200	12-00	7,4	5,0	31,65	145,6
Компот из свежих яблок	200	15-00	0,1	-	23,0	114,2
Хлеб пшеничный	40	4-00	7,6	0,9	49,7	204,00

Старший повар _____ (Манюрова Т.И.)

Зав.производством столовой _____ (Севастьянова Н.Н.)

Утверждаю:
Директор ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»
_____ Никитин А.В.

МЕНЮ
на 17 февраля 2026 г.

Наименование блюд	Выход, граммы	Стоимость, руб.	Пищевая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккалл
Завтрак						
Пирожки с картошкой	75	15-00	3,863	2,135	28,591	149,03
Пирожки с капустой	75	15-00	4,214	3,179	25,949	149,26
Пирожки с повидлом	75	15-00	3,420	1,132	31,336	149,21
Булочка домашняя	100	15-00	7,5	13,2	60,9	394,00
Беляши говядина	80	45-00	13,499	8,258	19,798	207,5
Сосиски в тесте	100	45-00	9,01	16,8	30,3	308,4
Обед						
Салат из свеклы и моркови	100	12-00	0,5	4,67	2,9	14,556
Суп картофельный с макаронами на мясо – костном бульоне	250	12-00	6,2	10,43	12,9	256,6
Рис припущенный	200	15-00	4,0	6,8	20,45	214,4
Котлета говяжья с соусом	100/20	45-00	11,25	17,1	-	272,25
Компот из свежих яблок	200	15-00	0,1	-	33,75	124,75
Хлеб пшеничный	40	4-00	7,6	0,9	49,7	204,00

Старший повар _____ (Манюрова Т.И.)

Зав.производством столовой _____ (Севастьянова Н.Н.)

Утверждаю:
Директор ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»
_____Никитин А.В.

МЕНЮ
На 18 февраля 2026 г.

Наименование блюд	Выход, граммы	Стоимость, руб.	Пищевая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккалл
Завтрак						
Пирожки с картошкой	75	15-00	3,863	2,135	28,591	149,03
Пирожки с капустой	75	15-00	4,214	3,179	25,949	149,26
Пирожки с повидлом	75	15-00	3,420	1,132	31,336	149,21
Булочка домашняя	100	15-00	7,5	13,2	60,9	394,00
Беляши говядина	80	45-00	13,499	8,258	19,798	207,5
Сосиски в тесте	100	45-00	9,01	16,8	30,3	308,4
Обед						
Салат из помидор и огурцов с растительным маслом	100	13-00	0,5	4,67	12,9	54,5
Щи из свежей капусты на мясо-костном бульоне	250	32-00	6,8	4,65	32,5	371,3
Шницель говяжий	100	45-00	9,3	20,6	10,0	240,55
Рис припущенный	200	12-00	4,0	6,8	20,45	214,4
Кисель плодово – ягодный	200	15-00	0,1	-	18,1	21,8
Хлеб	100	4-00	7,6	0,9	49,7	204,00

Старший повар _____ (Манюрова Т.И.)

Зав.производством столовой _____ (Севастьянова Н.Н.)

Утверждаю:
Директор ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»
_____ Никитин А.В.

МЕНЮ
на 19 февраля 2026 г.

Наименование блюд	Выход, граммы	Стоимость, руб.	Пищевая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккалл
Завтрак						
Пирожки с картошкой	75	15-00	3,863	2,135	28,591	149,03
Пирожки с капустой	75	15-00	4,214	3,179	25,949	149,26
Пирожки с повидлом	75	15-00	3,420	1,132	31,336	149,21
Булочка домашняя	100	15-00	7,5	13,2	60,9	394,00
Беляши говядина	80	45-00	13,499	8,258	19,798	207,5
Сосиски в тесте	100	45-00	9,01	16,8	30,3	308,4
Обед						
Салат из соленых огурцов с луком	100	30-00	0,5	2,68	12,9	14,5
Борщ из свежей капусты на мясо- костном бульоне	250	14-00	6,8	6,65	21,5	282,65
Котлета говяжья с соусом	100/20	45-00	11,9	17,1	-	250,0
Картофельное пюре	200	20-00	2,1	6,8	30,5	180,8
Компот из изюма	200	15-00	0,1	-	22,0	104,1
Хлеб	100	4-00	7,6	0,9	49,7	204,00

Старший повар _____ (Манюрова Т.И.)

Зав.производством столовой _____ (Севастьянова Н.Н.)

Утверждаю:
Директор ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»
_____ Никитин А.В.

МЕНЮ
на 20 февраля 2026 г.

Наименование блюд	Выход, граммы	Стоимость, руб.	Пищевая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккалл
Завтрак						
Пирожки с картошкой	75	15-00	3,863	2,135	28,591	149,03
Пирожки с капустой	75	15-00	4,214	3,179	25,949	149,26
Пирожки с повидлом	75	15-00	3,420	1,132	31,336	149,21
Булочка домашняя	100	15-00	7,5	13,2	60,9	394,00
Беляши говядина	80	45-00	13,499	8,258	19,798	207,5
Сосиски в тесте	100	45-00	9,01	16,8	30,3	308,4
Обед						
Салат из свежих помидор	100	30-00	0,5	4,68	2,9	18,5
Щи рыбные из консервы	250	34-00	6,8	5,75	31,5	355,75
Макароны отварные с маслом	200/5	12-00	7,4	5,0	29,9	168,0
Чай с сахаром	200	10-00	1,8	-	12,7	55,0
Биточки говяжьи с соусом	100/10	45-00	11,9	17,1	-	250,0
Хлеб	100	4-00	7,6	0,9	49,7	204,00

Старший повар _____ (Манюрова Т.И.)

Зав.производством столовой _____ (Севастьянова Н.Н.)

Утверждаю:
Директор ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»
_____ Никитин А.В.

МЕНЮ
на 23 февраля 2026 г.

Наименование блюд	Выход, граммы	Стоимость, руб.	Пищевая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккалл
Завтрак						
Пирожки с картошкой	75	15-00	3,863	2,135	28,591	149,03
Пирожки с капустой	75	15-00	4,214	3,179	25,949	149,26
Пирожки с повидлом	75	15-00	3,420	1,132	31,336	149,21
Булочка домашняя	100	15-00	7,5	13,2	60,9	394,00
Беляши говядина	80	45-00	13,499	8,258	19,798	207,5
Сосиски в тесте	100	45-00	9,01	16,8	30,3	308,4
Обед						
Винегрет	100	17,00	0,5	4,68	12,9	24,5
Суп гороховый на мясо –костном бульоне	250	12-00	4,45	4,65	29,6	279,3
Биточки мясные (говядина) с соусом	100/20	45-00	11,25	17,1	-	272,25
Макароны отварные	200	12-00	7,4	5,0	31,65	145,6
Компот из свежих яблок	200	15-00	0,1	-	33,75	124,75
Хлеб пшеничный	40	4-00	7,6	0,9	49,7	204,00

Старший повар _____ (Манюрова Т.И.)

Зав.производством столовой _____ (Севастьянова Н.Н.)

Утверждаю:
Директор ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»
_____ Никитин А.В.

МЕНЮ
на 24 февраля 2026 г.

Наименование блюд	Выход, граммы	Стоимость, руб.	Пищевая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккалл
Завтрак						
Пирожки с картошкой	75	15-00	3,863	2,135	28,591	149,03
Пирожки с капустой	75	15-00	4,214	3,179	25,949	149,26
Пирожки с повидлом	75	15-00	3,420	1,132	31,336	149,21
Булочка домашняя	100	15-00	7,5	13,2	60,9	394,00
Беляши говядина	80	45-00	13,499	8,258	19,798	207,5
Сосиски в тесте	100	45-00	9,01	16,8	30,3	308,4
Обед						
Салат из свежей капусты	100	16-00	0,5	4,67	2,9	86,25
Борщ из свежей капусты на мясо- костном бульоне	250	14-00	12,9	13,09	42,55	484,55
Картофельное пюре	200	20-00	2,1	6,8	30,5	180,8
Котлета говяжья с соусом	100/20	45-00	11,25	17,1	-	250,0
сок	200	26-00	0,7	-	23,0	104,0
Хлеб пшеничный	40	4-00	7,6	0,9	49,7	204,00

Старший повар _____ (Манюрова Т.И.)

Зав.производством столовой _____ (Севастьянова Н.Н.)

Утверждаю:
Директор ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»
_____ Никитин А.В.

МЕНЮ
на 25 февраля 2026 г.

Наименование блюд	Выход, граммы	Стоимость, руб.	Пищевая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккалл
Завтрак						
Пирожки с картошкой	75	15-00	3,863	2,135	28,591	149,03
Пирожки с капустой	75	15-00	4,214	3,179	25,949	149,26
Пирожки с повидлом	75	15-00	3,420	1,132	31,336	149,21
Булочка домашняя	100	15-00	7,5	13,2	60,9	394,00
Беляши говядина	80	45-00	13,499	8,258	19,798	207,5
Сосиски в тесте	100	45-00	9,01	16,8	30,3	308,4
Обед						
Салат из редиса	100	30-00	0,5	4,68	2,9	44,49
Рассольник на мясо-костном бульоне	250	18-00	6,8	4,65	32,5	341,76
Котлета говяжья с соусом	100/20	45-00	11,9	17,1	-	250,0
Картофельное пюре	200	20-00	2,1	6,8	30,5	180,8
Кисель плодово – ягодный	200	10-00	0,1	-	18,1	21,8
Хлеб	100	4-00	7,6	0,9	49,7	204,00

Старший повар _____ (Манюрова Т.И.)

Зав.производством столовой _____ (Севастьянова Н.Н.)

Утверждаю:
Директор ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»
_____ Никитин А.В.

МЕНЮ
на 26 февраля 2026 г.

Наименование блюд	Выход, граммы	Стоимость, руб.	Пищевая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккал
Завтрак						
Пирожки с картошкой	75	15-00	3,863	2,135	28,591	149,03
Пирожки с капустой	75	15-00	4,214	3,179	25,949	149,26
Пирожки с повидлом	75	15-00	3,420	1,132	31,336	149,21
Булочка домашняя	100	15-00	7,5	13,2	60,9	394,00
Беляши говядина	80	45-00	13,499	8,258	19,798	207,5
Сосиски в тесте	100	45-00	9,01	16,8	30,3	308,4
Обед						
Салат из картофеля с зеленым горошком	100	18-00	0,5	2,68	2,9	34,5
Суп картофельный с рисом на мясо- костном бульоне	250	12-00	4,8	6,65	41,5	271,75
Шницель мясной (говядина)	100	48-00	10,3	17,1	-	280,55
Макароны отварные с маслом	200/5	12-00	7,4	5,0	31,65	145,2
сок	200	26-00	0,7	-	23,0	114,0
Хлеб	100	4-00	7,6	0,9	49,7	204,00

Старший повар _____ (Манюрова Т.И.)

Зав.производством столовой _____ (Севастьянова Н.Н.)

Утверждаю:
Директор ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»
_____Никитин А.В.

МЕНЮ
на 27 февраля 2026 г.

Наименование блюд	Выход, граммы	Стоимость, руб.	Пищевая ценность			
			белки	жиры	углеводы	Ккалл
Завтрак						
Пирожки с картошкой	75	15-00	3,863	2,135	28,591	149,03
Пирожки с капустой	75	15-00	4,214	3,179	25,949	149,26
Пирожки с повидлом	75	15-00	3,420	1,132	31,336	149,21
Булочка домашняя	100	15-00	7,5	13,2	60,9	394,00
Беляши говядина	80	45-00	13,499	8,258	19,798	207,5
Сосиски в тесте	100	45-00	9,01	16,8	30,3	308,4
Обед						
Салат из свежих огурцов	100	30-00	0,5	4,68	2,9	24,0
Суп картофельный с горох на мясо- костном бульоне	250	12-00	6,8	4,65	38,65	384,05
Макароны отварные с маслом	200/5	12-00	7,4	5,0	22,8	145,2
Кисель плодово- ягодный	200	10-00	0,1	-	28,1	42,8
котлета говяжья с соусом	100/10	45-00	11,9	17,1	-	250,0
Хлеб	100	4-00	7,6	0,9	49,7	204,00