

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
Циклическое меню

Неделя первая 1.07.24 понедельник

ЗАВТРАК	Выход (г)	Цена (руб)
Каша вязкая на молоке из хлопьев «Геркулес» (Б 5,31 Ж 8,12 У 35,63 Кк 153)	200/10	17-69
Молоко кипяченое (Б 5,31; Ж 2,0; У 9,6; Кк 97)	200	16-11
Масло сливочное порционное (Б0,08 Ж 4,25У0,13 Кк66)	10	8-06
Хлеб пшеничный (Б.4,74Ж0,6 У18,98 Кк90,28)	60	3-16
Чай с сахаром (Б 0,02 Ж0,05УГ 15,00Кк57)	200/15	2-15
Яблоко свежее (Б 0,4 Ж0,4 У9,8 Кк 47)	125	16-22
ОБЕД		
Салат из соленых огурцов с луком репчатым (Б 0,84 Ж 5,04 У 2,57 Кк59,4)	100	15-27
Суп картофельный с бобовыми (Б 4,58 Ж 3,32 УГ 19,84 Кк 77,9)	300	4-13
Картофельное пюре (Б 3,06 Ж 4,8 УГ 20,44 Кк137,25)	150	11-47
Цыпленок отварной с соусом №330 (Б.10,95 Ж.10; УГ.1,96; Кк.142)	100/30	50-05
Хлеб Дарницкий (Б 5,04 Ж0,99 У40,46 Кк131,91)	90	4-53
Хлеб пшеничный (Б2,37 Ж.0,3 У9,49 Кк45,29)	30	1-58
Компот из свежих яблок (Б 0,16 Ж 0,16 УГ 17,88 Кк 84,6)	200	7-58
ИТОГО		158-00

Директор:

Зав.производством

Калькулятор-кассир:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
Циклическое меню

Неделя первая 2.07.24. вторник

ЗАВТРАК	Выход (г)	Цена (руб)
Запеканка творожная с соусом №337 (Б 4,82 Ж 3,07 Уг 13,61 Кк144)	100/30	35-33
Какао с молоком (Б 4,07 Ж3,45Уг 17,57Кк118,6)	200	12-53
Хлеб пшеничный (Б.4,74Ж0,6 У18,98 Кк90,28)	60	3-16
Кефир (Б 4,35 Ж 3,75 Уг 6,0 Кк 75)	154	13-73
ОБЕД		
Салат картофельный с кукурузой,морковью (Б.3,02;Ж,6,36;Уг.23,72;Кк164,2)	100	11-49
Щи из свежей капусты с картофелем (Б 1,75 Ж 6,88 Уг 5,75 Кк 80)	250	3-85
Макароны отварные (Б5,51,Ж4,51,Уг26,44,Кк162,45)	150	6-58
Гуляш из свинины (Б.9,2,Ж18,19,Уг2,89,Кк309)	75/50	41-99
Напиток из шиповника (Б 0,68 Ж 0,28 У 10,76 Кк88,2)	200	6-34
Хлеб Дарницкий (Б3,36 Ж0,66 У6,98 Кк87,94)	60	3-02
Хлеб пшеничный (Б2,37 Ж.0,3 У9,49 Кк45,19)	30	1-58
Сок фруктовый (Б 0,6 Уг 20,2 Кк 84)	200	18-40
ИТОГО		158-00

Директор:

Зав.производством

Калькулятор-кассир:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
Циклическое меню

Неделя первая 3.07.24. среда

ЗАВТРАК	Выход (г)	Цена (руб)
Пудинг творожный с соусом №337 (Б 3,65 Ж 3,42 Уг 17,22 Кк148)	100/30	32-56
Кефир (Б 4,35 Ж 3,75 У 5 Кк 75)	150	13-38
Чай с сахаром, лимоном (Б0,26 Ж 0,05 У 15,22 Кк59)	200/15/7	3-43
Хлеб пшеничный (Б.4,74Ж0,6 У28,98 Кк 90,28)	60	3-16
ОБЕД		
Салат из свежих огурцов (Б 0,75;Ж.6,02;Уг.2,35;Кк 66,6)	100	13-59
Борщ из свежей капусты с картофелем (Б 1,8 Ж 4,92 Уг 10,93 Кк 103,75)	250	5-04
Рис отварной (Б 4,38 Ж 6,45Уг31,02Кк201,64)	180	12-59
Рыба тушеная с овощами (Б.11,35;Ж5,9;Уг.3,8;Кк,103)	75/75	48-57
Хлеб Дарницкий (Б5,04 Ж0,99 У40,46 Кк131,91)	90	4-53
Хлеб пшеничный (Б2,37 Ж.0,3 У9,49 Кк45,29)	30	1-51
Яблоко свежее (Б 0,4,Ж 0,4,Уг 9,8,Кк47)	93	12-06
Компот из свежих яблок	200	7-58
ИТОГО		158-00

Директор:

Зав.производством

Калькулятор -кассир:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
Цикличное меню

Неделя первая 4.07.24. четверг

ЗАВТРАК	Выход (г)	Цена (руб)
Бутерброд горячий с сыром (Б 5,92 Ж 3,61 Уг 10,84 Кк 116)	50	13-09
Салат из свежих помидор с луком (Б 0,66;Ж3,66;Уг2,74;Кк46,62)	85	12-49
Каша рисовая молочная с маслом сливочным (Б.5,1,Ж 5,72, Уг33,42,Кк151)	200/10	18-71
Чай с сахаром (Б 0,20 Ж0,05Уг 15,01Кк57)	200/15	2-15
Хлеб пшеничный (Б.4,74Ж0,6 У18,98 Кк90,28)	60	3-16
Сок фруктовый (Б1,0, Уг20,2, Кк84,8)	200	18-40
ОБЕД		
Салат из свеклы с зеленым горошком (Б.1,65, Ж.4,12;Угл.5,29;Кк.72,9)	100	11-08
Рассольник Домашний (Б 1,09 Ж 5,09 Уг 10,69 Кк 114,5)	250	6-36
Картофельное пюре (Б4,09, Ж3,4, Уг27,25, Кк183)	200	15-29
Котлета рыбная с маслом сливочным (6,08, Ж7,44, Уг7,48, Кк92)	100/10	45-22
Хлеб Дарницкий (Б3,36 Ж0,66 У26,98 Кк87,94)	60	3-02
Хлеб пшеничный (Б2,37 Ж.0,3 У9,49 Кк45,29)	30	1-58
Компот из кураги (Б.0,78 Ж0,05 Уг17,63 Кк114,8)	200	7-45
ИТОГО		158-00

Директор:

Зав.производством

Калькулятор -кассир:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
Циклическое меню

Неделя первая 5.07.24. пятница

ЗАВТРАК	Выход (г)	Цена (руб)
Омлет натуральный с маслом сливочным (Б 5,39 Ж 9,6 Уг 1,02 Кк 112)	1006/10	31-57
Сырники творожные с маслом сливочным (Б.7,44; Ж.6,19; Уг.6,11; Кк.160)	50/10	19-48
Кефир (Б 2,9 Ж 2,5 У 4 Кк50)	100	8-92
Кофейный напиток с молоком (Б 3,16 Ж 2,67 У 15,94 Кк 100,6)	200	9-37
Хлеб пшеничный (Б.4,74Ж0,6 У18,98 Кк90,28)	60	3-16
ОБЕД		
Овощи свежие(помидоры) (Б 0,25 Ж 0,05 Уг0,9 Кк5)	53	10-04
Суп из овощей (Б 1,4 Ж 5,02 Уг 11,4 Кк 104)	250	9-62
Макароны отварные (Б 3,68 Ж 3,01 Уг 17,63 Кк 112,3)	100	4-39
Поджарка из свинины (Б10,15 Ж 18,9 Уг 3,67 Кк310)	50/15	34-78
Хлеб Дарницкий (Б5,04 Ж0,99 У40,46 Кк131,91)	90	4-53
Хлеб пшеничный (Б2,37 Ж.0,3 У9,49 Кк45,29)	30	1-58
Яблоко свежее (Б0,4 Ж 0,4 Уг9,8 Кк47)	90	11-72
Компот из черной смородины (Б0,5 Ж0,18 Уг9,96 Кк76)	200	8-84
ИТОГО		158-00

Директор:

Зав.производством

Калькулятор -кассир:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
Цикличное меню

Неделя первая 6.07.24. суббота

ЗАВТРАК	Выход (г)	Цена (руб)
Салат из свежих огурцов (Б0,45 Ж3,61 Уг1,41 Кк39,96)	62	8-44
Каша молочная из пшена и риса с маслом (Б 6,08 Ж 6,18 Уг 33,48 Кк 160)	200/10	23-19
Масло сливочное порционное (Б0,08 Ж 4,25У0,13 Кк66)	10	8-06
Чай с сахаром (Б 0,20 Ж0,05Уг 15,01Кк57)	200/15	2-15
Хлеб пшеничный (Б.4,74Ж0,6 У18,98 Кк90,28)	60	3-16
ОБЕД		
Винегрет овощной (Б.1,4; Ж.5,02; Угл.7,29; Ккал.122)	100	5-55
Суп картофельный с бобовыми (Б 4,58 Ж 3,32 Уг 19,84 Кк 177,9)	300	4-13
Картофель отварной (Б5,81 Ж5,75 Уг30,68 Кк89,8)	200	12-52
Котлета рубленая из цыпленка с маслом сливочным (Б 7,65 Ж 7,3 Уг 7,73 Кк 194)	100/10	61-46
Хлеб Дарницкий (Б3,36 Ж0,66 У26,98 Кк87,94)	60	3-02
Хлеб пшеничный (Б.2,37 Ж0,3 У9,48 Кк45,29)	30	1-58
Напиток из шиповника (Б 0,68 Ж 0,28 У 10,76 Кк88,2)	200	6-34
Яблоко свежее (Б0,4 Ж0,4 Уг9,8 Кк47)	145	18-40
ИТОГО		158-00

Директор:

Зав.производством

Калькулятор -кассир:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
Циклическое меню

Неделя вторая 7.07.24. воскресенье

ЗАВТРАК	Выход (г)	Цена (руб)
Запеканка творожная с соусом №337 (Б 4,82 Ж 5,07 Уг 13,61 Кк144)	100/30	35-33
Кофейный напиток с молоком (Б 3,16 Ж 2,67 У 15,94 Кк 100,6)	200	9-37
Хлеб пшеничный (Б.4,74Ж0,6 У18,98 Кк90,28)	60	3-16
Кефир (Б2,9 Ж2,5 Уг4,0 Кк50)	140	12-67
ОБЕД		
Икра свекольная (Б.2,37; Ж.0,1; Уг.22,87; Кк.105,3)	100	8-79
Рассольник Домашний (Б 1,09 Ж 5,09 Уг 10,69 Кк 114,5)	250	6-36
Жаркое по-домашнему (Б 12,3 Ж19,5 Уг16,58 Кк383)	200	57-81
Хлеб Дарницкий (Б5,04 Ж0,99 У40,46 Кк131,91)	90	4-53
Хлеб пшеничный (Б2,37 Ж.0,3 У9,49 Кк45,29)	30	1-58
Сок фруктовый (Б1,0 Уг20,2 Кк84,8)	200	18-40
ИТОГО		158-00

Директор:

Зав.производством

Калькулятор -кассир:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
Циклическое меню

Неделя вторая 8.07.24. понедельник

ЗАВТРАК	Выход (г)	Цена (руб)
Омлет натуральный с маслом сливочным (Б 5,39 Ж 9,6 Уг 1,02 Кк 112)	106/10	31-57
Кефир (Б 2,9 Ж 2,5 У 4 Кк50)	100	8-92
Чай с сахаром, лимоном (Б0,26 Ж 0,05 У 15,22 Кк59)	200/15/7	3-43
Хлеб пшеничный (Б.4,74Ж0,6 У18,98 Кк90,28)	60	3-16
ОБЕД		
Салат картофельный (Б 1,51; Ж.5,1; Уг.13,74;Кк.107)	100	3-93
Щи из свежей капусты с картофелем (Б 1,75 Ж 6,88 Уг 5,75 Кк 80)	250	3-85
Рыба отварная с соусом №330 (Б.9,37; Ж 6,68; Уг.2,09; Кк,124)	100/60	67-22
Макароны отварные (Б 5,51 Ж 4,51 Уг 26,44 Кк 168,45)	150	6-58
Хлеб Дарницкий (Б5,04 Ж0,99 У44,46 Кк206,91)	60	3-02
Хлеб пшеничный (Б2,37 Ж.0,3 У9,49 Кк45,29)	30	1-58
Напиток из шиповника (Б 0,68 Ж 0,28 У10,76 Кк88,2)	200	6-34
Сок фруктовый (Б1,0 Уг20,2 Кк84,8)	200	18-40
ИТОГО		158-00

Директор:

Зав.производством

Калькулятор -кассир:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
Циклическое меню

Неделя вторая 9.07.24. вторник

ЗАВТРАК	Выход (г)	Цена (руб)
Сыр порционный (Б5,12 Ж5,22 Кк67,33)	30	27-70
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (Б7,51 Ж5,72 Уг37,05 Кк185)	200/10	17-38
Чай с сахаром (Б 0,20 Ж0,05Уг 15,01Кк57)	200/15	2-15
Хлеб пшеничный (Б.4,74Ж0,6 У18,98 Кк90,28)	60	3-16
Яблоко свежее (Б 0,8Ж0,8 У19,6 Кк94)	197	25-67
ОБЕД		
Салат из свеклы с маслом растительным (Б1,42 ж6,02 Уг6,27 Кк85)	100	2-95
Борщ из свежей капусты с картофелем (Б 1,8 Ж 4,92 Уг 10,93 Кк 103,75)	250	5-04
Котлета рыбная с маслом сливочным (Б6,08 Ж7,44 Уг7,41 Кк92)	100/10	45-22
Картофельное пюре (Б4,09 Ж3,4 Уг27,25 Кк183)	200	15-29
Компот из черной смородины (Б 0,5 Ж 0,18 Уг 9,96 Кк 76)	200	8-84
Хлеб пшеничный (Б.2,37 Ж0,3 У9,49 Кк45,29)	30	1-58
Хлеб ржаной (Б 3,36 Ж0,66 У26,98 Кк87,94)	60	3-02
ИТОГО		158-00

Директор:

Зав.производством

Калькулятор -кассир:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
Циклическое меню

Неделя вторая 10.07.24. среда

ЗАВТРАК	Выход (г)	Цена (руб)
Овощи свежие натуральные (огурцы) (Б 0,35 Ж0,05 У95 Кк6)	45	5-23
Пудинг творожный с соусом №337 (Б 3,65 Ж 3,42 Уг 17,22 Кк148)	100/30	32-56
Кофейный напиток с молоком (Б 3,16 Ж 2,67 У 15,94 Кк 100,6)	200	9-37
Хлеб пшеничный (Б.4,74Ж0,6 У18,98 Кк90,28)	60	3-16
Бутерброд горячий с сыром (Б 5,92 Ж 3,61 Уг 10,84 Кк 116)	50	13-09
ОБЕД		
Винегрет овощной (Б.1,4; Ж.5,02; Угл.7,29; Ккал.122)	100	5-55
Суп из овощей (Б 1,4 Ж 5,02 Уг 11,4 Кк 104)	250	9-62
Цыпленок отварной с маслом сливочным (Б.10,95;Ж.10,0;Уг.1,96;Кк.142)	75/60	36-15
Рис отварной (Б 4,38 Ж 6,45Уг31,02Кк201,64)	180	12-69
Хлеб Дарницкий (Б3,36 Ж0,66 У26,98 Кк87,94)	60	3-02
Хлеб пшеничный (Б2,37 Ж.0,3 У9,49 Кк45,29)	30	1-58
Компот из свежих яблок (Б 0,16 Ж0,16 Уг17,82 Кк114,6)	200	7-58
Сок фруктовый (Б 1,0 Уг 20,2 Кк 84,8)	200	18-40
ИТОГО		158-00

Директор:

Зав.производством

Калькулятор -кассир: