

**ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»**  
**Циклическое меню**

**Неделя первая 1.07.24 понедельник**

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

**Директор:**

**Зав.производством**

**Калькулятор-кассир:**

**ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»**  
**Циклическое меню**

**Неделя первая 2.07.24. вторник**

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

**Директор:**

**Зав.производством**

**Калькулятор-кассир:**

**ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»**  
**Циклическое меню**

**Неделя первая 3.07.24. среда**

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

**Директор:**

**Зав.производством**

**Калькулятор -кассир:**

**ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»**  
**Цикличное меню**

**Неделя первая 4.07.24.            четверг**

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

**Директор:**

**Зав.производством**

**Калькулятор -кассир:**

**ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»**  
**Циклическое меню**

**Неделя первая 5.07.24. пятница**

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

**Директор:**

**Зав.производством**

**Калькулятор -кассир:**

**ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»**  
**Циклическое меню**

**Неделя первая 6.07.24. суббота**

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

**Директор:**

**Зав.производством**

**Калькулятор -кассир:**

**ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»**  
**Циклическое меню**

**Неделя вторая 7.07.24. воскресенье**

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

**Директор:**

**Зав.производством**

**Калькулятор -кассир:**

**ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»**  
**Циклическое меню**

**Неделя вторая 8.07.24. понедельник**

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

**Директор:**

**Зав.производством**

**Калькулятор -кассир:**

**ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»**  
**Циклическое меню**

**Неделя вторая    9.07.24.    вторник**

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

**Директор:**

**Зав.производством**

**Калькулятор -кассир:**

**ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»**  
**Циклическое меню**

**Неделя вторая 10.07.24. среда**

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

**Директор:**

**Зав.производством**

**Калькулятор -кассир:**