



## **МЕНЮ. ВИДЫ МЕНЮ**

# МЕНЮ

- это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены. Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором. В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей применяют различные виды меню.



## МЕНЮ СО СВОБОДНЫМ ВЫБОРОМ БЛЮД

- составляется в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных). Оно представляет перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены.



## МЕНЮ КОМПЛЕКСНЫХ ОБЕДОВ

- представляет собой набор блюд на определенную стоимость, при сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов.



## МЕНЮ ДНЕВНОГО РАЦИОНА

- применяется в домах отдыха, санаториях, интернатах, детских лагерях, воинских частях. Его составляют также для участников съездов, конференций, совещаний, которые питаются в ресторанах 2-3 раза в день. Меню дневного рациона составляется одновременно для завтрака, обеда и ужина, учитывая физиологические потребности человека. Оно может быть со свободным выбором или заранее скомплектованным.



## МЕНЮ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

- составляется в диетических столовых с учетом 5-6 основных диет (1, 2, 5, 7/10, 9). Для каждой диеты составляется определенный набор блюд. В составлении меню принимает участие диетврач или диетсестра. В диетических столовых или отделениях при промышленных предприятиях, учебных заведениях количество диет устанавливается в зависимости от обслуживаемого контингента.



# МЕНЮ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

- составляется на основе физиологических норм питания детей и подростков, В меню школьных столовых включаются рыбные, мясные, овощные, яичные, творожные и молочные блюда, сладкие блюда (кисели, компоты и др.) и напитки. В школьных столовых разнообразие блюд достигается составлением циклического меню на две недели. Меню составляется одно для разных возрастных групп (7-10 лет; 11-13 лет; 14-17 лет) с разным выходом порций.



# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

- составляется с учетом характера банкета и времени проведения.



## МЕНЮ ДНЯ

- В ассортименте этого меню, все блюда предлагаются на один, определенный день.



# ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

- Это фирменные блюда, предлагаемые шеф поваром для дегустации. Блюда подаются небольшими порциями.



## ЦИКЛИЧЕСКОЕ МЕНЮ

- Это определенная группа меню, которая повторяется по циклу. Циклическое меню очень популярно в общественных учреждениях, таких, как: больницы, авиакомпании, тюрьмы, школьные столовые, или столовые в промышленных предприятий.

