

**Меню - Обеды 12 лет и старше в т.ч. с ОВЗ и Инвалиды (10 дн.) с 01.03.2024**

День 5 *Сочи шк Чешко М.Д.* в ОУ *МОБУ СОШ - 96* "23" *марта* "2024" г.

№ рецептуры	Наименование блюда	Вес Блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена
			белки	Жиры	Угле-воды		
<b>Обед</b>							
133,1	<b>Суп картофельный с крутонами (батон) 250/20</b> (картофель, батон пшеничный, лук репчатый, морковь, сыр, масло сливочное, соль йодированная, чеснок, масло растительное, зелень)	270	5,20	13,87	34,65	206	24,01
343,2	<b>Котлеты "Нежные" 110</b> (филе рыбы с/м (минтай), творог 9%, лук репчатый, яйцо, молоко 2,5% 1л, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, приправа)	110	14,20	5,85	6,33	130	84,38
520,07	<b>Пюре картофельное 150/30 (с огурцом солёным)</b> (картофель очищенный, огурцы соленые (консервированные), молоко 2,5% 1л, масло сливочное, соль йодированная)	180	3,13	4,69	12,16	133	31,58
648,2	<b>Кисель плодово-ягодный 200 (25) рацион</b> (кисель плодово-ягодный, вода)	200	0,03		23,00	90	6,48
114,5	<b>Хлеб пшеничный 50г</b>	50	3,95	0,50	24,15	118	3,24
116,36	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный йодом 36г</b>	36	2,38	0,43	14,26	71	2,71
<b>Итого за Обед</b>		<b>846</b>	<b>28,89</b>	<b>25,34</b>	<b>#####</b>	<b>748</b>	<b>152,40</b>

Директор ОУ  
Зав. производством

