ГБОУ СОШ с. Васильевка

01 октября 2026 г.

Меню Дети Ясли

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
				Завтрак	
2	-	10	47	20/5	Батон с маслом
4	4	20	127	150	Какао на молоке
6	8	34	223	150	Каша рисовая молочная
4	4	-	54	10	Сыр
				Завтрак 2	
-	-	13	51	100	Сок фруктовый
				Обед	
-	4	1	40	50	Салат из свежих огурцов
2	2	14	82	180	Суп с клецками со сметаной
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
-	-	17	68	150	Компот из сухофруктов
18	24	18	299	160	Капуста тушеная с мясом
				Полдник	
-	-	18	93	150	Кисель
2	3	17	98	30	сушка
				Ужин	
7	8	31	218	150	Суп молочный с вермишелью
2	-	11	75	0,03	Хлеб пшеничный в/с
-	-	14	54	150	Чай с сахаром

Руководитель Демидова Л.В. _____

ГБОУ СОШ с. Васильевка

01 октября 2026 г.

Меню Дети-сад

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
				Завтрак	
6	8	34	223	180	Каша рисовая молочная
2	4	15	104	30/5	Батон с маслом
4	3	17	105	180	Какао на молоке
4	4	-	54	10	Сыр
				Завтрак 2	
-	-	13	51	100	Сок фруктовый
				Обед	
-	2	1	27	60	Салат из свежих огурцов
2	2	14	82	180	Суп с клецками со сметаной
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов
14	16	16	221	180	Капуста тушеная с мясом
				Полдник	
-	-	18	93	180	Кисель
2	3	17	98	30	сушка
				Ужин	
-	2	4	34	180	Суп молочный с вермишелью 2 сп
2	-	11	75	0,03	Хлеб пшеничный в/с
-	-	13	48	180	Чай с сахаром

Руководитель Демидова Л.В. _____