ГБОУ СОШ с. Васильевка

10 сентября 2026 г.

Меню Дети Ясли

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
Завтрак					
5	12	32	264	150	Каша геркулесовая молочная
2	-	10	47	20/5	Батон с маслом
3	3	19	111	150	Кофейный напиток на молоке
5	5	-	63	40	Яйцо
4	4	-	54	10	Сыр
Завтрак 2					
2	-	16	86	100	Апельсин
Обед					
2	1	10	52	150	Борщ с фасолью со сметаной 2 сп
11	15	19	254	150	Мясо тушёное с овощами
-	-	13	75	150	Сок фруктовый
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
-	4	1	40	50	Салат из свежих огурцов
Полдник					
2	3	17	98	30	Печенье
2	2	19	100	150	Чай с молоком
Ужин					
9	5	3	90	70	Рыба по-польски
4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
-	-	17	68	150	Компот из сухофруктов

Руководитель Демидова Л.В. _____

ГБОУ СОШ с. Васильевка

10 сентября 2026 г.

Меню Дети-сад

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
Завтрак					
4	10	26	211	180	Каша геркулесовая молочная
2	4	15	104	30/5	Батон с маслом
3	2	16	92	180	Кофейный напиток на молоке
5	5	-	63	40	Яйцо
4	4	-	54	10	Сыр
Завтрак 2					
2	-	16	86	100	Апельсин
Обед					
3	2	16	88	180	Борщ с фасолью со сметаной 1 сп
13	19	23	306	160	Мясо тушёное с овощами
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с
-	-	13	75	150	Сок фруктовый
-	-	-	-	5	Соль
-	2	1	27	60	Салат из свежих огурцов
Полдник					
2	3	17	98	30	Печенье
2	2	19	100	150	Чай с молоком
Ужин					
12	7	4	125	90	Рыба по-польски
4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов

Руководитель Демидова Л.В. _____