ГБОУ СОШ с. Васильевка

11 сентября 2026 г.

Меню Дети Ясли

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
Завтрак					
14	9	15	198	80	Запеканка творожная
4	4	20	127	150	Какао на молоке
2	-	10	47	20/5	Батон с маслом
-	3	11	65	20	Сметанная подлива
4	4	-	54	10	Сыр
Завтрак 2					
2	-	16	86	100	Апельсин
Обед					
1	2	8	56	150	Суп крестьянский 2 сп
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
-	-	13	75	150	Сок фруктовый
-	-	-	-	5	Соль
-	2	1	19	40	Томаты свежие с растительным маслом
5	5	38	220	160	Каша перловая рассыпчатая
9	7	2	103	60	Гуляш с мясом
Полдник					
2	3	17	98	30	сушка
4	6	6	96	150	Ряженка
2	2	29	138	0,049	зефир
Ужин					
4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
9	13	2	125	80	Омлет натуральный с маслом
-	2	2	32	50	Кабачковая икра
-	-	17	68	150	Компот из сухофруктов

Руководитель Демидова Л.В. _____

ГБОУ СОШ с. Васильевка

11 сентября 2026 г.

Меню Дети-сад

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
Завтрак					
19	13	21	269	100	Запеканка творожная
4	4	20	127	150	Какао на молоке
2	4	15	104	30/5	Батон с маслом
-	3	11	65	20	Сметанная подлива
4	4	-	54	10	Сыр
Завтрак 2					
2	-	16	86	100	Апельсин
Обед					
2	5	13	98	180	Суп крестьянский 1 сп
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
-	-	13	75	150	Сок фруктовый
-	-	-	-	5	Соль
4	4	32	184	130	Каша перловая рассыпчатая
-	2	1	24	60	Томаты свежие с растительным маслом
9	7	2	103	70	Гуляш с мясом
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с
Полдник					
2	3	17	98	30	сушка
5	4	7	90	180	Ряженка
2	2	29	138	0,049	зефир
Ужин					
4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
9	13	2	156	100	Омлет натуральный с маслом
-	3	3	156	30	Кабачковая икра
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов

Руководитель Демидова Л.В. _____