ГБОУ СОШ с. Васильевка

13 октября 2026 г.

Меню Дети Ясли

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
Завтрак					
5	12	32	264	150	Каша геркулесовая молочная
1	3	11	74	0,025	Батон с маслом
3	3	14	88	0,15	Какао на молоке
4	4	-	54	10	Сыр
Завтрак 2					
-	-	13	51	100	Сок фруктовый
Обед					
2	5	11	99	150	Свекольник со сметаной и яйцом 1 сп
13	19	36	361	150	Плов из кур
-	-	17	68	150	Компот из сухофруктов
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
-	2	1	21	40	Салат из капусты и моркови
Полдник					
-	-	14	54	150	Чай с сахаром
4	6	14	124	45	Гренка молочная
Ужин					
15	10	17	216	70	Запеканка творожная
-	-	3	3	150	Чай
-	3	11	65	20	Сметанная подлива
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с

Руководитель Демидова Л.В. _____

ГБОУ СОШ с. Васильевка

13 октября 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
4	3	17	105	180	Какао на молоке
4	4	-	54	10	Сыр
				Завтрак 2	
-	-	13	51	100	Сок фруктовый
				Обед	
1	3	7	58	180	Свекольник со сметаной и яйцом
9	13	24	249	180	Плов из кур
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
-	1	1	16	60	Салат из капусты и моркови
				Полдник	
-	-	13	48	180	Чай с сахаром
6	9	21	186	65	Гренка молочная
				Ужин	
19	13	21	269	100	Запеканка творожная
-	-	3	3	180	Чай
-	3	11	65	20	Сметанная подлива
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с

Руководитель Демидова Л.В. _____