

14 августа 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

Завтрак 2

-	-	13	75	150	Сок фруктовый
---	---	----	----	-----	---------------

Обед

3	1	6	48	150	Суп картофельный с рыбой 2 сп
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
-	-	17	68	150	Компот из сухофруктов
-	-	-	-	5	Соль
1	4	5	55	50	Винегрет
5	5	38	220	160	Каша перловая рассыпчатая
19	21	5	230	80	Гуляш куриный

Полдник

1	7	11	113	25	Вафли
2	2	19	100	150	Чай с молоком
1	1	15	70	49	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
-	-	14	54	150	Чай с сахаром

Руководитель Демидова Л.В.



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

Завтрак 2

-	-	13	75	150	Сок фруктовый
---	---	----	----	-----	---------------

Обед

5	2	2	76	180	Суп картофельный с рыбой 1 сп
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов
-	-	-	-	5	Соль
4	4	32	184	130	Каша перловая рассыпчатая
-	3	4	40	60	Винегрет
21	24	5	231	70	Гуляш куриный
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с

Полдник

1	7	11	113	35	Вафли
2	2	19	100	180	Чай с молоком
1	1	15	70	49	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
-	-	13	48	180	Чай с сахаром

Руководитель Демидова Л.В.

