ГБОУ СОШ с. Васильевка

15 октября 2026 г.

Меню Дети Ясли

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
Завтрак					
3	3	19	111	150	Кофейный напиток на молоке
6	8	30	174	150	Каша манная молочная
2	-	10	47	20/5	Батон с маслом
5	5	-	63	40	Яйцо
4	4	-	54	10	Сыр
Завтрак 2					
2	-	16	86	100	Апельсин
Обед					
1	5	10	49	150	Суп вермишельевый 1сп
14	16	16	221	150	Рагу из кур
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов
-	-	-	-	5	Соль
-	2	1	19	40	Томаты свежие с растительным маслом
Полдник					
-	-	18	93	180	Кисель
3	3	28	148	50	Сдоба
Ужин					
-	-	14	54	150	Чай с сахаром
2	-	11	75	0,03	Хлеб пшеничный в/с
5	7	42	243	130	Макароны отварные с маслом
-	2	2	32	50	Кабачковая икра

Руководитель Демидова Л.В. _____

ГБОУ СОШ с. Васильевка

15 октября 2026 г.

Меню Дети-сад

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
				Завтрак	
6	7	28	162	180	Каша манная молочная
3	2	16	92	180	Кофейный напиток на молоке
2	4	15	104	30/5	Батон с маслом
5	5	-	63	40	Яйцо
4	4	-	54	10	Сыр
				Завтрак 2	
2	-	16	86	100	Апельсин
				Обед	
-	2	1	19	40	Томаты свежие с растительным маслом
2	2	16	84	180	Суп вермишелевый 2сп
14	16	16	221	160	Рагу из кур
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов
-	-	-	-	5	Соль
				Полдник	
-	-	18	93	180	Кисель
4	6	43	232	60	Сдоба
				Ужин	
-	-	13	48	180	Чай с сахаром
2	-	11	75	0,03	Хлеб пшеничный в/с
3	5	28	162	150	Макароны отварные с маслом
-	2	2	32	50	Кабачковая икра

Руководитель Демидова Л.В. _____