ГБОУ СОШ с. Васильевка

16 ноября 2026 г.

Меню Дети Ясли

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
				Завтрак	
9	9	37	252	150	Каша гречневая молочная
2	-	10	47	20/5	Батон с маслом
3	3	19	111	150	Кофейный напиток на молоке
				Завтрак 2	
-	-	10	47	100	Груша
				Обед	
4	1	19	100	150	Суп гороховый с гренками 2 сп
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
5	7	42	243	130	Макароны отварные с маслом
-	4	1	40	50	Салат из свежих огурцов
-	-	-	-	5	Соль
14	10	16	158	60	Котлета мясная
-	-	13	75	150	Сок фруктовый
				Полдник	
3	5	37	193	60	Ватрушка с повидлом
5	4	16	118	150	Йогурт
				Ужин	
-	-	17	68	150	Компот из сухофруктов
7	8	32	223	150	Каша ячневая молочная
4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с

Руководитель Демидова Л.В. _____

ГБОУ СОШ с. Васильевка

16 ноября 2026 г.

Меню Дети-сад

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
				Завтрак	
9	9	37	252	180	Каша гречневая молочная
2	4	15	104	30/5	Батон с маслом
3	2	16	92	180	Кофейный напиток на молоке
				Завтрак 2	
-	-	10	47	100	Груша
				Обед	
7	2	29	159	180	Суп гороховый с гренками 1 сп
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с
3	5	28	162	150	Макароны отварные с маслом
-	2	1	27	60	Салат из свежих огурцов
-	-	-	-	5	Соль
-	-	13	75	150	Сок фруктовый
14	10	16	158	70	Котлета мясная
				Полдник	
2	3	30	149	50	Ватрушка с повидлом
5	4	16	118	200	Йогурт
				Ужин	
7	8	32	223	180	Каша ячневая молочная
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов
4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с

Руководитель Демидова Л.В. _____