ГБОУ СОШ с. Васильевка

17 ноября 2026 г.

Меню Дети Ясли

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
Завтрак					
6	8	30	174	150	Каша манная молочная
3	3	19	111	150	Кофейный напиток на молоке
2	-	10	47	20/5	Батон с маслом
5	5	-	63	40	Яйцо
Завтрак 2					
-	-	10	47	100	Груша
Обед					
-	2	-	18	40	Салат из соленых огурцов
2	5	11	91	150	Щи из свежей капусты со сметаной
13	19	36	361	150	Плов из кур
-	-	13	75	150	Сок фруктовый
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
Полдник					
7	12	66	398	40	Коржик молочный
6	6	9	116	150	Молоко кипяченое
Ужин					
14	9	15	198	80	Запеканка творожная
-	-	-	-	20	Батон
-	-	17	68	150	Компот из сухофруктов
-	3	11	65	20	Сметанная подлива

Руководитель Демидова Л.В. _____

ГБОУ СОШ с. Васильевка

17 ноября 2026 г.

Меню Дети-сад

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
Завтрак					
3	3	19	111	150	Кофейный напиток на молоке
2	4	15	104	30/5	Батон с маслом
6	7	28	162	180	Каша манная молочная
5	5	-	63	40	Яйцо
Завтрак 2					
-	-	10	47	100	Груша
Обед					
-	2	-	18	40	Салат из соленых огурцов
1	2	7	50	180	Щи из свежей капусты со сметаной
13	19	36	361	150	Плов из кур
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
-	-	13	75	150	Сок фруктовый
Полдник					
7	12	66	398	60	Коржик молочный
6	6	9	116	180	Молоко кипяченое
Ужин					
19	13	21	269	100	Запеканка творожная
-	-	1	5	30	Батон
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов
-	3	11	65	20	Сметанная подлива

Руководитель Демидова Л.В. _____