ГБОУ СОШ с. Васильевка

18 сентября 2026 г.

Меню Дети Ясли

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
				Завтрак	
14	9	15	198	80	Запеканка творожная
3	3	19	111	150	Кофейный напиток на молоке
2	-	10	47	20/5	Батон с маслом
-	3	11	65	20	Сметанная подлива
4	4	-	54	10	Сыр
				Завтрак 2	
1	1	15	66	100	Яблоко
				Обед	
1	4	5	55	50	Винегрет
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
-	-	17	68	150	Компот из сухофруктов
5	14	21	199	130	Картофельное пюре
1	2	8	56	150	Суп крестьянский 2 сп
8	8	9	150	50	Рыба припущенная
-	-	-	-	5	Соль
				Полдник	
6	6	9	116	150	Молоко кипяченое
1	7	11	113	25	Вафли
				Ужин	
9	13	2	125	80	Омлет натуральный с маслом
2	-	11	75	0,03	Хлеб пшеничный в/с
-	-	14	54	150	Чай с сахаром
-	2	2	32	50	Кабачковая икра

Руководитель Демидова Л.В. _____

ГБОУ СОШ с. Васильевка

18 сентября 2026 г.

Меню Дети-сад

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
Завтрак					
2	4	15	104	30/5	Батон с маслом
3	2	16	92	180	Кофейный напиток на молоке
19	13	21	269	100	Запеканка творожная
-	3	11	65	20	Сметанная подлива
4	4	-	54	10	Сыр
Завтрак 2					
1	1	15	66	100	Яблоко
Обед					
-	3	4	40	60	Винегрет
2	5	13	98	180	Суп крестьянский 1 сп
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов
8	8	9	150	80	Рыба припущенная
3	6	23	148	160	Картофельное пюре
-	-	-	-	5	Соль
Полдник					
1	7	11	113	25	Вафли
6	6	9	116	180	Молоко кипяченое
Ужин					
4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
9	13	2	156	100	Омлет натуральный с маслом
-	-	13	48	180	Чай с сахаром
-	2	2	32	50	Кабачковая икра

Руководитель Демидова Л.В. _____