ГБОУ СОШ с. Васильевка

21 октября 2026 г.

Меню Дети Ясли

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
Завтрак					
6	8	34	223	150	Каша рисовая молочная
2	-	10	47	20/5	Батон с маслом
4	4	20	127	150	Какао на молоке
4	4	-	54	10	Сыр
Завтрак 2					
1	1	15	46	50	Яблоко
Обед					
1	4	15	89	150	Рассольник со сметаной
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
1	2	3	38	40	Салат из свеклы
5	14	21	199	130	Картофельное пюре
-	-	13	75	150	Сок фруктовый
10	10	4	141	60	Шницель (биточек) мясной паровой
Полдник					
2	3	30	149	50	Ватрушка с повидлом
-	-	17	68	150	Компот из сухофруктов
Ужин					
4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
-	-	14	54	150	Чай с сахаром
2	4	6	90	130	Капуста тушеная
-	3	3	156	30	Кабачковая икра

Руководитель Демидова Л.В. _____

ГБОУ СОШ с. Васильевка

21 октября 2026 г.

Меню Дети-сад

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
Завтрак					
6	8	34	223	180	Каша рисовая молочная
2	4	15	104	30/5	Батон с маслом
4	3	17	105	180	Какао на молоке
4	4	-	54	10	Сыр
Завтрак 2					
1	1	15	46	50	Яблоко
Обед					
2	6	15	118	180	Рассольник со сметаной
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
1	3	4	50	60	Салат из свеклы
3	6	23	148	160	Картофельное пюре
-	-	13	75	150	Сок фруктовый
10	10	4	141	70	Шницель (биточек) мясной паровой
Полдник					
3	5	37	193	60	Ватрушка с повидлом
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов
Ужин					
4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
-	-	13	48	180	Чай с сахаром
2	2	7	56	160	Капуста тушеная
-	2	2	32	50	Кабачковая икра

Руководитель Демидова Л.В. _____