ГБОУ СОШ с. Васильевка

22 августа 2025 г.

Меню Дети Ясли

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
Завтрак					
15	10	17	216	70	Запеканка творожная
4	4	20	127	150	Какао на молоке
2	-	10	47	20/5	Батон с маслом
-	3	11	65	20	Сметанная подлива
4	4	-	54	7	Сыр
Завтрак 2					
-	-	13	51	100	Сок фруктовый
Обед					
3	1	6	48	150	Суп картофельный с рыбой 2 сп
4	4	32	184	160	Каша перловая рассыпчатая
-	-	17	68	150	Компот из сухофруктов
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
9	7	2	103	50	Гуляш с мясом
1	4	5	55	50	Винегрет
Полдник					
2	3	17	98	40	сушка
6	6	9	116	150	Молоко кипяченое
1	1	15	70	49	зефир
Ужин					
4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
-	-	14	54	150	Чай с сахаром
9	13	2	125	80	Омлет натуральный с маслом
-	2	2	32	50	Кабачковая икра

Руководитель Демидова Л.В. _____

ГБОУ СОШ с. Васильевка

22 августа 2025 г.

Меню Дети-сад

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
Завтрак					
14	9	15	198	80	Запеканка творожная
4	4	20	127	150	Какао на молоке
2	4	15	104	30/5	Батон с маслом
-	3	11	65	20	Сметанная подлива
4	4	-	54	7	Сыр
Завтрак 2					
-	-	13	51	100	Сок фруктовый
Обед					
5	2	2	76	180	Суп картофельный с рыбой 1 сп
5	5	38	220	180	Каша перловая рассыпчатая
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
9	7	2	103	60	Гуляш с мясом
-	3	4	40	60	Винегрет
Полдник					
2	3	17	98	40	сушка
6	6	9	116	180	Молоко кипяченое
1	1	15	70	49	зефир
Ужин					
4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
-	-	13	48	180	Чай с сахаром
9	13	2	156	100	Омлет натуральный с маслом
-	2	2	32	50	Кабачковая икра

Руководитель Демидова Л.В. _____