ГБОУ СОШ с. Васильевка

30 октября 2026 г.

Меню Дети Ясли

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
Завтрак					
14	9	15	198	80	Запеканка творожная
2	2	19	100	150	Чай с молоком
2	-	10	47	20/5	Батон с маслом
-	3	11	65	20	Сметанная подлива
4	4	-	54	10	Сыр
Завтрак 2					
2	-	16	86	100	Апельсин
Обед					
-	2	1	27	60	Салат из свежих огурцов
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
-	-	13	75	150	Сок фруктовый
5	14	21	199	130	Картофельное пюре
3	1	6	48	150	Суп картофельный с рыбой 2 сп
8	8	9	150	50	Рыба припущенная
-	-	-	-	5	Соль
Полдник					
-	-	17	68	150	Компот из сухофруктов
2	3	17	98	30	Печенье
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

30 октября 2026 г.

Меню Дети-сад

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
				Завтрак	
2	4	15	104	30/5	Батон с маслом
2	2	19	100	150	Чай с молоком
19	13	21	269	100	Запеканка творожная
-	3	11	65	20	Сметанная подлива
4	4	-	54	10	Сыр
				Завтрак 2	
2	-	16	86	100	Апельсин
				Обед	
-	2	1	27	60	Салат из свежих огурцов
5	2	2	76	180	Суп картофельный с рыбой 1 сп
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с
8	8	9	150	80	Рыба припущенная
3	6	23	148	160	Картофельное пюре
-	-	-	-	5	Соль
-	-	13	75	150	Сок фруктовый
				Полдник	
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов
2	3	17	98	30	Печенье
				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. _____