ГБОУ СОШ с. Васильевка

31 июля 2026 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
4	4	-	54	10	Сыр
-	3	11	65	20	Сметанная подлива
Завтрак 2					
-	-	10	47	100	Груша
Обед					
1	2	8	56	150	Суп крестьянский 2 сп
-	-	13	75	150	Сок фруктовый
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
1	4	5	55	50	Винегрет
5	14	21	199	130	Картофельное пюре
14	10	16	158	60	Котлета мясная
Полдник					
2	3	17	98	30	сушка
4	6	6	96	150	Ряженка
1	1	15	70	49	зефир
Ужин					
4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
-	-	17	68	150	Компот из сухофруктов
9	13	2	125	80	Омлет натуральный с маслом
-	2	2	32	50	Кабачковая икра

Руководитель Демидова Л.В. _____

ГБОУ СОШ с. Васильевка

31 июля 2026 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
4	4	-	54	10	Сыр
2	4	15	104	30/5	Батон с маслом
-	3	11	65	20	Сметанная подлива
Завтрак 2					
-	-	10	47	100	Груша
Обед					
2	5	13	98	180	Суп крестьянский 1 сп
-	-	13	75	150	Сок фруктовый
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
-	-	-	-	5	Соль
3	6	23	148	160	Картофельное пюре
-	3	4	40	60	Винегрет
14	10	16	158	70	Котлета мясная
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с
Полдник					
2	3	17	98	30	сушка
5	4	7	90	180	Ряженка
1	1	15	70	49	зефир
Ужин					
4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов
9	13	2	156	100	Омлет натуральный с маслом
-	2	2	32	50	Кабачковая икра

Руководитель Демидова Л.В. _____