



Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805396573 / КПП 780501001
ОГРН 1069847167334

198261, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Жукова, 60/1, литер А
Тел.: +7 (812) 759-27-84
www.kpkirov.ru

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»
Н.С. Яковлева
1 сентября - 2026г

СОГЛАСОВАНО
Директор
14 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)
1 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ
14 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
	Сыр (порциями)	15
14/2008	Б - 3,45 Ж - 4,45 У - 0 ЭЦ - 54,5	
34.25	Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным	200
	Крупа манная, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Ванилин, Масло сливочное	Б - 5,62 Ж - 8 У - 24,71 ЭЦ - 202,52
433/2008	Какао с молоком	200
	Какао-порошок, Молоко, Сахар	Б - 2,9 Ж - 2,5 У - 24,8 ЭЦ - 134
6.0	Мандарин свежий	100
	Б - 0,8 Ж - 0,1 У - 7,5 ЭЦ - 38	
5.0	Печенье в ассортименте	25
	Б - 3 Ж - 2,5 У - 11,2 ЭЦ - 69	
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	25
	Б - 2 Ж - 1,16 У - 12,99 ЭЦ - 68	
Итого за завтрак:		Б - 17,77 Ж - 18,71 У - 81,2 ЭЦ - 566,02 565

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
	Огурец соленый порционно	60
3.0	Б - 0,48 Ж - 0,06 У - 1,02 ЭЦ - 6	
11.0	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом курицы и сметаной	200
	Капуста свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло растительное, Мясо курицы, Зелень свежая, Сметана, Лавровый лист	Б - 3,34 Ж - 3,6 У - 4,35 ЭЦ - 71,16
22.0	Тефтели мясные с соусом сметанным с томатом	120
	Говядина б/к, Свинина б/к, Батон, Соль йодированная, Лук репчатый, Масло растительное, Мука пшеничная, Сметана, Томатная паста	Б - 9,22 Ж - 14,9 У - 15,42 ЭЦ - 271,77
331/2008	Макаронные изделия отварные	150
	Макаронные изделия, Соль йодированная, Масло сливочное	Б - 5,5 Ж - 4,8 У - 31,3 ЭЦ - 163,4
41.0	Сок фруктовый в ассортименте	200
	Б - 1 Ж - 0,2 У - 15 ЭЦ - 75	
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40
	Б - 3,2 Ж - 1,7 У - 20,4 ЭЦ - 92	
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50
	Б - 4 Ж - 2,32 У - 25,98 ЭЦ - 136	
Итого за обед:		Б - 26,74 Ж - 27,58 У - 113,47 ЭЦ - 816,33 820

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Выход, г
	Огурец соленый порционно	100
3.1	Б - 0,8 Ж - 0,1 У - 1,7 ЭЦ - 10	
11.4	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом курицы и сметаной	250
	Капуста свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло растительное, Мясо курицы, Зелень свежая, Сметана, Лавровый лист	Б - 8,84 Ж - 10,98 У - 9,59 ЭЦ - 135,52
22	Тефтели мясные с соусом сметанным с томатом	120
	Говядина б/к, Свинина б/к, Батон, Соль йодированная, Лук репчатый, Масло растительное, Мука пшеничная, Сметана, Томатная паста	Б - 9,22 Ж - 14,9 У - 15,42 ЭЦ - 271,77
331/2008	Макаронные изделия отварные	230
	Макаронные изделия, Соль йодированная, Масло сливочное	Б - 8,43 Ж - 7,36 У - 47,99 ЭЦ - 292,87
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60
	Б - 4,8 Ж - 2,55 У - 27 ЭЦ - 129	
2.5	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	75
	Б - 6 Ж - 3,48 У - 38,97 ЭЦ - 204	
41.0	Сок фруктовый в ассортименте	200
	Б - 1 Ж - 0,2 У - 15 ЭЦ - 76	
6.0	Мандарин свежий	100
	Б - 0,8 Ж - 0,1 У - 7,5 ЭЦ - 38	
5.12	Печенье в ассортименте	75
	Б - 9 Ж - 7,5 У - 33,6 ЭЦ - 207	
Итого за комплексный обед:		Б - 48,89 Ж - 47,17 У - 196,77 ЭЦ - 1364,16 1210

Главный технолог

Зав. производством



Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805396573 / КПП 780501001
ОГРН 1069847167334

198261, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Жукова, 60/1, литер А
Тел.: +7 (812) 759-27-84
www.kpkirov.ru

СОГЛАСОВАНО

1604 001 5608
Директор
Н.С. Яковлева

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ

15 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
35.0	Запеканка из творога с молоком сгущенным Творог, Крупа манная, Яйца, Сахар, Сметана, Масло растительное, Мука пшеничная в/с, Молоко сгущенное Б - 12,52 Ж - 13,87 У - 29,8 ЭЦ - 331,6	155
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 2 Ж - 1,16 У - 12,99 ЭЦ - 68	25
14.22	Кофейный напиток Кофейный напиток, Сахар, Молоко Б - 1,3 Ж - 1,3 У - 22,4 ЭЦ - 79,4	200
6.1	Апельсин свежий Б - 0,9 Ж - 0,2 У - 8,1 ЭЦ - 43	100
5.1	Вафли в ассортименте Б - 2,44 Ж - 2,23 У - 9,8 ЭЦ - 62	20
Итого за завтрак:		Б - 19,16 Ж - 18,76 У - 83,09 ЭЦ - 584,00 500

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
30/2008	Салат "Стенной" из разных овощей Картофель, Морковь, Огурцы соленые, Лук репчатый, Зеленый горошек, Масло растительное Б - 2,16 Ж - 6,12 У - 4,68 ЭЦ - 82,2	60
13.15	Суп картофельный с мясом говядины Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо говядины б/к Б - 4,5 Ж - 4,28 У - 23,18 ЭЦ - 128,12	200
21.0	Голубцы ленивые Капуста свежая, Говядина б/к, Свинина б/к с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная Б - 12,59 Ж - 12,24 У - 14,88 ЭЦ - 280,2	240
43.1	Компот из цитрусовых Апельсины, Мандарины, Сахар Б - 0,5 Ж - 0,1 У - 23,4 ЭЦ - 103	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 Ж - 1,7 У - 20,4 ЭЦ - 92	40
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 Ж - 2,32 У - 25,98 ЭЦ - 136	50
Итого за обед:		Б - 26,95 Ж - 26,76 У - 112,52 ЭЦ - 821,52 790

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Выход, г
30/2008	Салат "Стенной" из разных овощей Картофель, Морковь, Огурцы соленые, Зеленый горошек, Масло растительное Б - 3,6 Ж - 10,2 У - 7,8 ЭЦ - 137	100
13.17	Суп картофельный с мясом говядины и сметаной Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо говядины б/к, Сметана Б - 6,8 Ж - 6,32 У - 34,22 ЭЦ - 216,19	280
21.3	Голубцы ленивые Капуста свежая, Говядина б/к, Свинина б/к с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная Б - 15,43 Ж - 14,25 У - 19,16 ЭЦ - 300,11	300
43.1	Компот из цитрусовых Апельсины, Мандарины, Сахар Б - 0,5 Ж - 0,1 У - 23,4 ЭЦ - 103	200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 Ж - 2,55 У - 27 ЭЦ - 129	60
2.5	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 6 Ж - 3,48 У - 36,97 ЭЦ - 204	75
6.1	Апельсин свежий Б - 0,9 Ж - 0,2 У - 8,1 ЭЦ - 43	100
57.0	Булочка домашняя Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Соль йодированная, Дрожжи, Масло растительное Б - 7,4 Ж - 17,8 У - 49,8 ЭЦ - 300,6	100
Итого за комплексный обед:		Б - 45,43 Ж - 54,90 У - 208,45 ЭЦ - 1 434,90 1 215

Главный технолог

Зав. производством



Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805396573 / КПП 780501001
ОГРН 1069847167334

198261, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Жукова, 60/1, литер А
Тел.: +7 (812) 759-27-84
www.kpkirov.ru

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

16 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
1.1	Бутерброд с повидлом Батон обогащённый микронутриентами, Повидло в ассортименте	45
34.0	Каша геркулесовая молочная жидкая с маслом сливочным Хлопья овсяные "Геркулес", Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	180
42.1	Чай с молоком Чай листовой, Сахар, Молоко	200
6.2	Яблоко свежее	100
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %	150
	Итого за завтрак:	675

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
4.0	Салат из свеклы с огурцами солеными Свекла, Огурцы соленые, Масло растительное	60
13.0	Суп картофельный с макаронными изделиями и мясом курицы Картофель, Макароны изделия (вермишель), Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы	200
26.0	Биточки рыбные из минтая Филе минтая б/к, Батон нарезной, Соль йодированная, Сухари панировочные, Масло растительное	90
33.0	Картофель тушёный Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная	150
436/2008	Напиток апельсиновый Апельсины, Сахар, лимонная кислота	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50
	Итого за обед:	790

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Выход, г
4.4	Салат из свеклы с огурцами солеными Свекла, Огурцы соленые, Масло растительное	100
13.3	Суп картофельный с макаронными изделиями и мясом курицы Картофель, Макароны изделия (вермишель), Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы	250
26.1	Биточки рыбные из минтая Филе минтая б/к, Батон нарезной, Соль йодированная, Сухари панировочные, Масло растительное	100
33.2	Картофель тушёный Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная	200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60
2.5	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	75
436/2008	Напиток апельсиновый Апельсины, Сахар, лимонная кислота	200
6.2	Яблоко свежее	100
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %	150
57.5	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Соль йодированная, Дрожжи, Масло растительное	100
	Итого за комплексный обед:	1 335

Главный технолог

Зав. производством



Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805396573 / КПП 780501001
ОГРН 1069847167334

198261, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Жукова, 60/1, литер А
Тел.: +7 (812) 759-27-84
www.kpkirov.ru

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»
Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

14 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)				Выход, г
36.0	Омлет натуральный Яйцо, Молоко, Соль йодированная, Масло растительное, Масло сливочное				150
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 2 Ж - 1,16 У - 12,99 ЭЦ - 68				25
42.0	Чай с лимоном Чай листовой, Сахар, Лимоны				200
6.3	Груша свежая Б - 0,4 Ж - 0,3 У - 10,3 ЭЦ - 47				100
5.2	Зефир витаминизированный Б - 0,63 Ж - 0,1 У - 23,2 ЭЦ - 101,6				35
	Б -	Ж -	У -	ЭЦ -	
Итого за завтрак:		Б - 17,73	Ж - 17,49	У - 70,78 ЭЦ - 542,36	510

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)				Выход, г
35/2008	Салат из белокочанной капусты Капуста свежая, Морковь, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Масло растительное				60
13.11	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной				200
22.1	Биточки особые Говядина б/х, Свинина б/х, Батон нарезной, Лук репчатый, Соль йодированная, Сухари панировочные,				90
351/2008	Рагу овощное Картофель, Морковь, Лук репчатый, Капуста белокочанная, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная, Мука пшеничная, Сметана				150
41.0	Сок фруктовый в ассортименте Б - 1 Ж - 0,2 У - 15 ЭЦ - 76				200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 Ж - 1,7 У - 20,4 ЭЦ - 92				40
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 Ж - 2,32 У - 25,98 ЭЦ - 136				50
Итого за обед:		Б - 26,88	Ж - 27,60	У - 103,76 ЭЦ - 803,10	790

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)				Выход, г
35/2008	Салат из белокочанной капусты Капуста свежая, Морковь, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Масло растительное				100
13.13	Суп картофельный с горохом, мясом курицы и гречками Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной, мясо курицы				250
22.4	Биточки особые Говядина б/х, Свинина б/х, Батон нарезной, Лук репчатый, Соль йодированная, Сухари панировочные,				100
351/2008	Рагу овощное Картофель, Морковь, Лук репчатый, Капуста белокочанная, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная, Мука пшеничная, Сметана				230
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 Ж - 2,55 У - 27 ЭЦ - 129				60
2.5	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 6 Ж - 3,48 У - 38,97 ЭЦ - 204				75
41.0	Сок фруктовый в ассортименте Б - 1 Ж - 0,2 У - 15 ЭЦ - 76				200
6.3	Груша свежая Б - 0,4 Ж - 0,3 У - 10,3 ЭЦ - 47				100
57.1	Булочка "Веснушка" Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Изюм, Масло растительное				100
Итого за комплексный обед:		Б - 47,92	Ж - 51,58	У - 208,42 ЭЦ - 1 412,43	1 215

Главный технолог

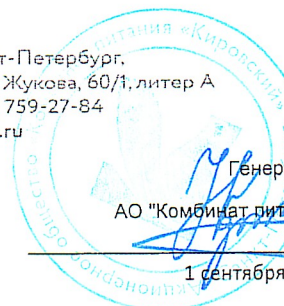
Зав. производством



Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805396573 / КПП 780501001
ОГРН 1069847167334

198261, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Жукова, 60/1, литер А
Тел.: +7 (812) 759-27-84
www.kpkirov.ru

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ

21 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
1.1	Бутерброд с повидлом Повидло в ассортименте, Батон обогащенный	45
34.3	Каши из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба") Крупа рисовая, Крупа пшено, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	200
42.1	Чай с молоком Чай листовой, Сахар, Молоко	200
6.2	Яблоко свежее	100
5.0	Печенье в ассортименте	25
Итого за завтрак:		Б - 15,99 Ж - 16,38 У - 80,5 ЭЦ - 550,45 570

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
4.2	Винегрет овощной Картофель, Свекла, Морковь, Капуста квашеная, Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная	60
12.2	Суп крестьянский с рисом, мясом курицы и сметаной Капуста белокочанная свежая, Картофель, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Лавровый лист, Мясо курицы	200
24.0	Фрикадельки куриные с соусом молочным Филе кури б/к, Батон, Соль йодированная, Молоко, Масло сливочное, Мука пшеничная, Сахар, Соль йодированная	120
32.13	Каши гречневая рассыпчатая Крупа гречневая, масло сливочное, соль	150
41.0	Сок фруктовый в ассортименте	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50
Итого за обед:		Б - 26,94 Ж - 25,18 У - 114,18 ЭЦ - 815,69 820

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Выход, г
4.16	Винегрет овощной Картофель, Свекла, Морковь, Капуста квашеная, Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная	150
12.8	Суп крестьянский с рисом, мясом курицы и сметаной Капуста белокочанная свежая, Картофель, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Лавровый лист, Мясо курицы	275
24.0	Фрикадельки куриные с соусом молочным Филе кури б/к, Батон, Соль йодированная, Молоко, Масло сливочное, Мука пшеничная, Сахар, Соль йодированная	120
32.14	Каши гречневая рассыпчатая Крупа гречневая, масло сливочное, соль	200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60
2.5	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	75
41.0	Сок фруктовый в ассортименте	200
6.2	Яблоко свежее	100
5.14	Вафли в ассортименте	80
Итого за комплексный обед:		Б - 48,72 Ж - 49,03 У - 200,30 ЭЦ - 1 387,71 1 260

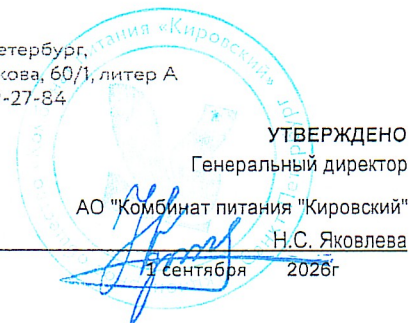
Главный технолог

Зав. производством



Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805396573 / КПП 780501001
ОГРН 1069847167334

198261, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Жукова, 60/1, литер А
Тел.: +7 (812) 759-27-84
www.kpkirov.ru



МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ
22 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
34.4	Каша пшеничная с тыквой Крупа пшено, Тыква, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	180
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	25
430/2008	Чай с вареньем Чай листовой, Варенье	200
6.3	Груша свежая	100
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %	150
	Итого за завтрак:	655

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
20/2008	Салат из соленых огурцов с луком Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло растительное	60
11.1	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Свекла, Капуста свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Мясо говядины, Зелень свежая, Лавровый лист, Сметана	200
23.1	Плов из филе куриного Филе кури, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Крупа рисовая, Соль йодированная, Томатная паста	240
43.0	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота,	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50
	Итого за обед:	790

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Выход, г
20/2008	Салат из соленых огурцов с луком Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло растительное	100
11.5	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Свекла, Капуста свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Мясо говядины, Зелень свежая, Лавровый лист, Сметана	250
23.6	Плов из филе куриного Филе кури, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Крупа рисовая, Соль йодированная, Томатная паста	280
43.0	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота,	200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60
2.5	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	75
6.3	Груша свежая	100
57.1	Булочка "Веснушка" Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Изюм, Масло растительное	100
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %	150
	Итого за комплексный обед:	1 315

Главный технолог

Зав. производством



Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805396573 / КПП 780501001
ОГРН 1069847167334

198261, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Жукова, 60/1, литер А
Тел.: +7 (812) 759-27-84
www.kpkirov.ru

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

13 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
31.7	Макароны отварные с сыром Макаронные изделия, Соль йодированная, Масло сливочное, Сыр	160
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	25
433/2008	Какао с молоком какао, Сахар, Молоко	200
6.1	Апельсин свежий	100
5.3	Зефир витаминизированный	35
	Итого за завтрак:	520

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
4.3	Яйцо с гарниром Яйцо, Горошек зеленый консервированный	60
13.1	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной	200
27.1	Печень, тушенная в сметанном соусе Печень говяжья, Соль йодированная, Масло растительное, Мука пшеничная, Сметана	120
32.1	Ризотто (рис с овощами) Крупа рисовая, Масло растительное, Морковь, Лук репчатый, Горошек зеленый консервированный, Кукуруза консервированная, Соль йодированная	150
41.0	Сок фруктовый в ассортименте	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50
	Итого за обед:	820

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Выход, г
4.13	Яйцо с гарниром Яйцо, Горошек зеленый консервированный	100
13.12	Суп картофельный с горохом, мясом курицы и гречками Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы, Батон нарезной	250
27.1	Печень, тушенная в сметанном соусе Печень говяжья, Соль йодированная, Масло растительное, Мука пшеничная, Сметана	120
32.6	Ризотто (рис с овощами) Крупа рисовая, Масло растительное, Морковь, Лук репчатый, Горошек зеленый консервированный, Кукуруза консервированная, Соль йодированная	200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50
41.0	Сок фруктовый в ассортименте	200
6.1	Апельсин свежий	100
57.2	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Масло растительное, Соль йодированная, Дрожжи, Яйцо	100
5.3	Зефир витаминизированный	35
	Итого за комплексный обед:	1 215

Главный технолог

Зав. производством

КИРОВСКИЙ

Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805396573 / КПП 780501001
ОГРН 1069847167334

198261, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Жукова, 60/1, литер А
Тел.: +7 (812) 759-27-84
www.kpkirov.ru

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ 4 ДЕНЬ

21 сентября 2026 г.

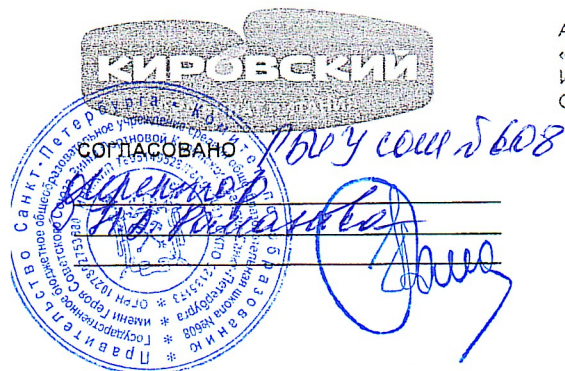
№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
34.5	Каши гречневая молочная вязкая с маслом сливочным Крупа гречневая, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	180
14/2008	Сыр (порциями) Б - 3,45 Ж - 4,45 У - 0 ЭЦ - 54,5	15
430/2008	Чай с сахаром Какао-порошок, Молоко, Сахар	200
6.2	Яблоко свежее Б - 0,4 Ж - 0,4 У - 9,8 ЭЦ - 44,4	100
5.1	Вафли в ассортименте Б - 2,44 Ж - 2,23 У - 9,8 ЭЦ - 62	20
2.3	Батон нарезной обогащенный микроэлементами Б - 2 Ж - 1,16 У - 12,99 ЭЦ - 68	25
Итого за завтрак:		Б - 16,65 Ж - 16,86 У - 77,29 ЭЦ - 527,70 540

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
41/2008	Салат "Витаминный" Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблоки, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная	60
11.2	Щи из квашеной капусты с картофелем, мясом курицы и сметаной Капуста квашеная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы	200
23.2	Рагу из филе куриного Филе кури, Масло растительное, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная, Соль йодированная	250
436/2008	Напиток апельсиновый Апельсин, Сахар	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 3,2 Ж - 1,7 У - 20,4 ЭЦ - 92	40
2.4	Батон нарезной обогащенный микроэлементами Б - 4 Ж - 2,32 У - 25,98 ЭЦ - 136	50
Итого за обед:		Б - 24,18 Ж - 23,51 У - 115,08 ЭЦ - 815,27 800

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Выход, г
41/2008	Салат "Витаминный" Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблоки, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная	100
11.8	Щи из квашеной капусты с картофелем, мясом курицы и сметаной Капуста квашеная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы	275
23.1	Рагу из филе куриного Филе кури, Масло растительное, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная, Соль йодированная	300
436/2008	Напиток апельсиновый Апельсин, Сахар	200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 4,8 Ж - 2,55 У - 27 ЭЦ - 129	60
2.5	Батон нарезной обогащенный микроэлементами Б - 6 Ж - 3,48 У - 38,97 ЭЦ - 204	75
6.2	Яблоко свежее Б - 0,4 Ж - 0,4 У - 9,8 ЭЦ - 44,4	100
57.5	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Масло растительное	100
Итого за комплексный обед:		Б - 47,65 Ж - 53,76 У - 206,79 ЭЦ - 1 461,40 1 210

Главный технолог

Зав. производством



Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805396573 / КПП 780501001
ОГРН 1069847167334

198261, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Жукова, 60/1, литер А
Тел.: +7 (812) 759-27-84
www.kpkirov.ru

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»
Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

25 сентября 2016 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
1.2	Бутерброд с маслом сливочным Масло сливочное, Батон обогащённый Б - 2,4 Ж - 8,1 У - 13 ЭЦ - 142	35
37.0	Манник с молоком сгущенным Крупа манная, Яйцо, Молоко, Сахар, Сода пищевая, Соль йодированная, Масло сливочное, Масло растительное, Молоко сгущенное Б - 12,61 Ж - 8,72 У - 46,63 ЭЦ - 308,05	170
42.1	Чай с молоком Чай листовой, Сахар, Молоко Б - 2,97 Ж - 2,6 У - 15,9 ЭЦ - 98,89	200
6.0	Мандарин свежий Б - 0,8 Ж - 0,1 У - 7,5 ЭЦ - 38	100
Итого за завтрак:		Б - 18,78 Ж - 19,52 У - 83,03 ЭЦ - 586,94 505

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
40/2008	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное Б - 0,96 Ж - 3,06 У - 4,62 ЭЦ - 49,8	60
14.0	Рассольник ленинградский с мясом курицы и сметаной Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Огурцы соленые, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы Б - 3,39 Ж - 4,91 У - 13,62 ЭЦ - 110,7	200
21.1	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина б/к, Масло растительное, Картофель, Лук репчатый, Томатная паста, Соль йодированная, Лавровый лист Б - 14,7 Ж - 13,65 У - 19,2 ЭЦ - 288,8	240
43.2	Компот из смеси сухофруктов Сухофрукты (Смесь), Сахар, Лимонная кислота Б - 0,6 Ж - 0,1 У - 31,7 ЭЦ - 131	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами Б - 3,2 Ж - 1,7 У - 20,4 ЭЦ - 92	40
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами Б - 4 Ж - 2,32 У - 25,98 ЭЦ - 136	50
Итого за обед:		Б - 26,85 Ж - 25,74 У - 115,52 ЭЦ - 806,30 790

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Выход, г
40/2008	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное Б - 1,6 Ж - 5,1 У - 7,7 ЭЦ - 83	100
14.2	Рассольник ленинградский с мясом курицы и сметаной Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Огурцы соленые, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы Б - 4,7 Ж - 6,43 У - 17,83 ЭЦ - 147,58	265
21.6	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина б/к, Масло растительное, Картофель, Лук репчатый, Томатная паста, Соль йодированная, Лавровый лист Б - 20,38 Ж - 17,07 У - 24 ЭЦ - 358,5	300
43.2	Компот из смеси сухофруктов Сухофрукты (Смесь), Сахар, Лимонная кислота Б - 0,6 Ж - 0,1 У - 31,7 ЭЦ - 131	200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами Б - 4,8 Ж - 2,55 У - 27 ЭЦ - 129	60
2.5	Батон нарезной обогащённый микронутриентами Б - 6 Ж - 3,48 У - 36,97 ЭЦ - 204	75
6.0	Мандарин свежий Б - 0,8 Ж - 0,1 У - 7,5 ЭЦ - 38	100
57.0	Булочка домашняя Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Масло растительное Б - 7,4 Ж - 17,8 У - 49,8 ЭЦ - 300,6	100
Итого за комплексный обед:		Б - 46,28 Ж - 52,63 У - 204,5 ЭЦ - 1 391,68 1 200

Главный технолог

Зав. производством