

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

Директор
руководителя
Филиала



УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

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

1 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

01 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	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	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 соленные, Лук репчатый, Зеленый горошек, Масло растительное	60
13.15	Суп картофельный с мясом говядины Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо говядины б/к	200
21.0	Голубцы ленивые Капуста свежая, Говядина б/к, Свинина б/к с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная	240
43.1	Компот из цитрусовых Апельсины, Мандарины, Сахар	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 - 135	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 соленные, Лук репчатый, Зеленый горошек, Масло растительное	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	280
21.3	Голубцы ленивые Капуста свежая, Говядина б/к, Свинина б/к с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная	300
43.1	Компот из цитрусовых Апельсины, Мандарины, Сахар	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 - 38,97 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	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

Директор
Т. Ю. Ю. Ю.
Р. Ю. Ю. Ю.



УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

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

1 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

04 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
1.1	Бутерброд с повидлом Батон обогащенный 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 обогащенный микронутриентами	40
2.4	Батон нарезной обогащенный 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 обогащенный микронутриентами	60
2.5	Батон нарезной обогащенный 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:	1335

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.kplkirov.ru

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
36.0	Омлет натуральный Яйцо, Молоко, Соль йодированная, Масло растительное, Масло сливочное Б - 14,45 Ж - 15,87 У - 8,73 ЭЦ - 263,64	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 Б - 0,25 Ж - 0,06 У - 15,56 ЭЦ - 62,12	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
	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 Б - 0,96 Ж - 3,06 У - 4,14 ЭЦ - 48	60
13.11	Суп картофельный с горохом и гренками Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной Б - 4,12 Ж - 2,6 У - 16,12 ЭЦ - 114,7	200
22.1	Биточки особые Говядина б/к, Свинина б/к, Батон нарезной, Лук репчатый, Соль йодированная, Сухари панировочные, Б - 10,1 Ж - 11,02 У - 10,62 ЭЦ - 217,4	90
351/2008	Рагу овощное Картофель, Морковь, Лук репчатый, Капуста белокочанная, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная, Мука пшеничная, Сметана Б - 3,5 Ж - 6,7 У - 11,5 ЭЦ - 119	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 Б - 1,6 Ж - 5,1 У - 6,9 ЭЦ - 60	100
13.13	Суп картофельный с горохом, мясом курицы и гренками Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной, мясо курицы Б - 7 Ж - 4,85 У - 23,55 ЭЦ - 164	250
22.4	Биточки особые Говядина б/к, Свинина б/к, Батон нарезной, Лук репчатый, Соль йодированная, Сухари панировочные, Б - 11,08 Ж - 11,5 У - 14,8 ЭЦ - 241,56	100
351/2008	Рагу овощное Картофель, Морковь, Лук репчатый, Капуста белокочанная, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная, Мука пшеничная, Сметана Б - 5,57 Ж - 10,27 У - 17,63 ЭЦ - 182,47	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 Б - 10,47 Ж - 13,33 У - 54,27 ЭЦ - 288,4	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.kplkirov.ru

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

СОГЛАСОВАНО

Директор
Роспотребнадзора



МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

04 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
14/2008	Сыр (порциями) Б - 3,45 Ж - 4,45 У - 0 ЭЦ - 54,5	15
34.1	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным Крупа рисовая, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное Б - 7,39 Ж - 10,74 У - 35,4 ЭЦ - 292,16	180
456/2024	Чай с грушей и апельсином Чай листовой, Сахар, Груша свежая, Апельсин свежий Б - 0,25 Ж - 0,08 У - 8,1 ЭЦ - 34	200
6.0	Мандарин свежий Б - 0,8 Ж - 0,1 У - 7,5 ЭЦ - 36	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 - 16,33 Ж - 18,76 У - 73,79 ЭЦ - 548,66 540

№ 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
13.2	Суп из мнтая с картофелем и перловой крупой Картофель, Крупа перловая, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Филе минтая с/м Б - 4,1 Ж - 2,86 У - 13,58 ЭЦ - 95,06	200
23.0	Филе птицы по-строгановски Филе кури, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло растительное, Томатная паста, Соль йодированная Б - 10,12 Ж - 7,25 У - 3,55 ЭЦ - 141,02	90
32.0	Рис отварной Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная Б - 3,7 Ж - 6,3 У - 23,18 ЭЦ - 203	150
41.2	Кисель из плодов шиповника Плоды шиповника сушеные, Сахар, Крахмал картофельный, Лимонная кислота Б - 0,28 Ж - 0,11 У - 25,87 ЭЦ - 105,62	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 - 26,36 Ж - 23,60 У - 117,18 ЭЦ - 822,50 790

№ 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
13.9	Суп из мнтая с картофелем и перловой крупой Картофель, Крупа перловая, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Филе минтая с/м Б - 7,12 Ж - 4,68 У - 21,01 ЭЦ - 138,2	270
23.3	Филе птицы по-строгановски Филе кури, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло растительное, Томатная паста, Соль йодированная Б - 11,24 Ж - 8,06 У - 3,94 ЭЦ - 158,91	100
32.3	Рис отварной Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная Б - 4,93 Ж - 7,76 У - 31,58 ЭЦ - 248,44	200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 4,5 Ж - 2,55 У - 27 ЭЦ - 129	60
2.4	Батон нарезной обогащенный микроэлементами Б - 4 Ж - 2,32 У - 25,98 ЭЦ - 136	50
41.2	Кисель из плодов шиповника Плоды шиповника сушеные, Сахар, Крахмал картофельный, Лимонная кислота Б - 0,28 Ж - 0,11 У - 25,87 ЭЦ - 105,62	200
6.0	Мандарин свежий Б - 0,8 Ж - 0,1 У - 7,5 ЭЦ - 38	100
57.2	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Масло растительное Б - 11,56 Ж - 24,47 У - 59,07 ЭЦ - 333,02	100
Итого за комплексный обед:		Б - 46,33 Ж - 55,15 У - 209,65 ЭЦ - 1 370,19 1 180

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 - 1 ДЕНЬ

20.09.26 г.

ЗАВТРАК (1 - 4 классы)

№ рецептуры	Выход, г
1.1	45
34.3	200
42.1	200
6.2	100
5.0	25
Итого за завтрак:	

№ рецептуры	Выход, г
4.2	60
12.2	200
24.0	120
32.13	150
41.0	200
2.0	40
2.4	50
Итого за обед:	

№ рецептуры	Выход, г
4.16	150
12.8	275
24.0	120
32.14	200
2.1	60
2.5	75
41.0	200
6.2	100
5.14	80
Итого за комплексный обед:	

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 2 ДЕНЬ

18 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)				Выход, г
34.4	Каша пшеничная с тыквой				180
	Крупа пшено, Тыква, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное				
2.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами				25
430/2008	Чай с вареньем				200
6.3	Груша свежая				100
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %				150
	Итого за завтрак:				655
	Б - 16,10	Ж - 16,21	У - 78,48	ЭЦ - 516,91	

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)				Выход, г
20/2008	Салат из соленых огурцов с луком				60
	Огурцы солёные, Лук репчатый, Масло растительное				
11.1	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной				200
	Свекла, Капуста свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Мясо говядины, Зелень свежая, Лавровый лист, Сметана				
23.1	Плов из филе куриного				240
	Филе кури, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Крупа рисовая, Соль йодированная, Томатная паста				
43.0	Компот из свежих яблок				200
	Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота,				
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами				40
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами				50
	Итого за обед:				790
	Б - 26,20	Ж - 26,59	У - 113,48	ЭЦ - 800,50	

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)				Выход, г
20/2008	Салат из соленых огурцов с луком				100
	Огурцы солёные, Лук репчатый, Масло растительное				
11.5	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной				250
	Свекла, Капуста свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Мясо говядины, Зелень свежая, Лавровый лист, Сметана				
23.6	Плов из филе куриного				280
	Филе кури, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Крупа рисовая, Соль йодированная, Томатная паста				
43.0	Компот из свежих яблок				200
	Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота,				
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами				60
2.5	Батон нарезной обогащённый микронутриентами				75
6.3	Груша свежая				100
57.1	Булочка "Веснушка"				100
	Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Изюм, Масло растительное				
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %				150
	Итого за комплексный обед:				1315
	Б - 48,98	Ж - 50,74	У - 223,68	ЭЦ - 1451,66	

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 - 3 ДЕНЬ

09 сентября 2026 г.

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

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

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Выход, г
4.13	Яйцо, Горошек зелёный консервированный <i>Яйцо с гарниром</i>	100
13.12	Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы, Батон нарезной <i>Суп картофельный с горохом, мясом курицы и гренками</i>	250
27.1	Печень говяжья, Соль йодированная, Масло растительное, Мука пшеничная, Сметана <i>Печень, тушеная в сметанном соусе</i>	120
32.6	Крупа рисовая, Масло растительное, Морковь, Лук репчатый, Горошек зелёный консервированный, Кукуруза консервированная, Соль йодированная <i>Ризотто (рис с овощами)</i>	200
2.1	<i>Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами</i>	60
2.4	<i>Батон нарезной обогащённый микроэлементами</i>	50
41.0	<i>Сок фруктовый в ассортименте</i>	200
6.1	<i>Апельсин свежий</i>	100
57.2	Мука пшеничная, Сахар, Маргарин / масло растительное, Соль йодированная, Дрожжи, Яйцо <i>Сдоба обыкновенная</i>	100
5.3	<i>Зефир витаминизированный</i>	35
Итого за комплексный обед:		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 - 4 ДЕНЬ

10 сентября 2016 г.

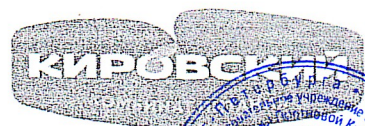
№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)					Выход, г
34.5	Каша гречневая молочная вязкая с маслом сливочным					180
	Крупа гречневая, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное		Б - 6,16	Ж - 8,52	У - 29,7 ЭЦ - 238,8	
14/2008	Сыр (порциями)					15
			Б - 3,45	Ж - 4,45	У - 0 ЭЦ - 54,5	
430/2008	Чай с сахаром					200
	Какао-порошок, Молоко, Сахар		Б - 0,2	Ж - 0,1	У - 15 ЭЦ - 60	
6.2	Яблоко свежее					100
			Б - 0,4	Ж - 0,4	У - 9,8 ЭЦ - 44,4	
5.1	Вафли в ассортименте					20
			Б - 2,44	Ж - 2,23	У - 9,8 ЭЦ - 62	
2.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами					25
			Б - 2	Ж - 1,16	У - 12,99 ЭЦ - 68	
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"					60
	Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблоки, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная					
	Б - 0,72	Ж - 3,12	У - 5,7	ЭЦ - 54		
11.2	Щи из квашеной капусты с картофелем, мясом курицы и сметаной					200
	Капуста квашеная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы					
	Б - 1,37	Ж - 0,74	У - 7,12	ЭЦ - 42,56		
23.2	Рагу из филе куриного					250
	Филе кури, Масло растительное, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная, Соль йодированная					
	Б - 14,69	Ж - 15,63	У - 30,18	ЭЦ - 395,71		
436/2008	Напиток апельсиновый					200
	Апельсин, Сахар					
	Б - 0,2	Ж - 0	У - 25,7	ЭЦ - 105		
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами					40
	Б - 3,2	Ж - 1,7	У - 20,4	ЭЦ - 92		
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами					50
	Б - 4	Ж - 2,32	У - 25,98	ЭЦ - 136		
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"					100
	Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблоки, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная					
	Б - 1,2	Ж - 5,2	У - 9,5	ЭЦ - 90		
11.8	Щи из квашеной капусты с картофелем, мясом курицы и сметаной					275
	Капуста квашеная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы					
	Б - 6,1	Ж - 6,3	У - 27	ЭЦ - 187,1		
23.1	Рагу из филе куриного					300
	Филе кури, Масло растительное, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная, Соль йодированная					
	Б - 19,63	Ж - 18,06	У - 39,82	ЭЦ - 474,85		
436/2008	Напиток апельсиновый					200
	Апельсин, Сахар					
	Б - 0,2	Ж - 0	У - 25,7	ЭЦ - 105		
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами					60
	Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27	ЭЦ - 129		
2.5	Батон нарезной обогащённый микронутриентами					75
	Б - 6	Ж - 3,48	У - 38,97	ЭЦ - 204		
6.2	Яблоко свежее					100
	Б - 0,4	Ж - 0,4	У - 9,8	ЭЦ - 44,4		
57.5	Плюшка "Московская"					100
	Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Масло растительное					
	Б - 9,32	Ж - 15,77	У - 29	ЭЦ - 227,05		
Итого за комплексный обед:		Б - 47,65	Ж - 53,76	У - 206,79	ЭЦ - 1 461,40	1 210

Главный технолог

Зав. производством

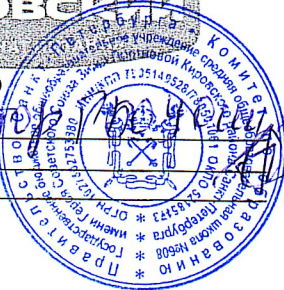


Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805396573 / КПП 780501001
ОГРН 1069847167334

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

СОГЛАСОВАНО

Директор
Н.С. Яковлева



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

1 сентября

2026г

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

19 сентября 20 *26* г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)				Выход, г
1.2	Бутерброд с маслом сливочным Масло сливочное, Батон обогащённый				35
		Б - 2,4	Ж - 8,1	У - 13	ЭЦ - 142
37.0	Манник с молоком сгущенным Крупа манная, Яйцо, Молоко, Сахар, Сода пищевая, Соль йодированная, Масло растительное, Молоко сгущенное				170
		Б - 12,51	Ж - 8,72	У - 46,63	ЭЦ - 308,05
42.1	Чай с молоком Чай листовой, Сахар, Молоко				200
		Б - 2,97	Ж - 2,6	У - 15,9	ЭЦ - 98,89
6.0	Мандарин свежий				100
		Б - 0,8	Ж - 0,1	У - 7,5	ЭЦ - 38
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				60
		Б - 0,96	Ж - 3,06	У - 4,52	ЭЦ - 49,8
14.0	Рассольник ленинградский с мясом курицы и сметаной Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Огурцы соленные, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы				200
		Б - 3,39	Ж - 4,91	У - 13,62	ЭЦ - 110,7
21.1	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина б/к, Масло растительное, Картофель, Лук репчатый, Томатная паста, Соль йодированная, Лавровый лист				240
		Б - 14,7	Ж - 13,65	У - 19,2	ЭЦ - 286,8
43.2	Компот из смеси сухофруктов Сухофрукты (Смесь), Сахар, Лимонная кислота				200
		Б - 0,6	Ж - 0,1	У - 31,7	ЭЦ - 131
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами				40
		Б - 3,2	Ж - 1,7	У - 20,4	ЭЦ - 92
2.4	Батон нарезной обогащённый микроэлементами				50
		Б - 4	Ж - 2,32	У - 25,98	ЭЦ - 136
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				100
		Б - 1,6	Ж - 5,1	У - 7,7	ЭЦ - 83
14.2	Рассольник ленинградский с мясом курицы и сметаной Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Огурцы соленные, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы				265
		Б - 4,7	Ж - 6,43	У - 17,83	ЭЦ - 147,58
21.6	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина б/к, Масло растительное, Картофель, Лук репчатый, Томатная паста, Соль йодированная, Лавровый лист				300
		Б - 20,38	Ж - 17,07	У - 24	ЭЦ - 358,5
43.2	Компот из смеси сухофруктов Сухофрукты (Смесь), Сахар, Лимонная кислота				200
		Б - 0,6	Ж - 0,1	У - 31,7	ЭЦ - 131
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами				60
		Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27	ЭЦ - 129
2.5	Батон нарезной обогащённый микроэлементами				75
		Б - 6	Ж - 3,48	У - 38,97	ЭЦ - 204
6.0	Мандарин свежий				100
		Б - 0,8	Ж - 0,1	У - 7,5	ЭЦ - 38
57.0	Булочка домашняя Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Масло растительное				100
		Б - 7,4	Ж - 17,8	У - 49,8	ЭЦ - 300,6
Итого за комплексный обед:					
	Б - 46,28	Ж - 52,63	У - 204,5	ЭЦ - 1 391,68	1 200

Главный технолог

Зав. производством