

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО "Комбинат питания "Кировский"

Н.С. Яковлева

20 г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

01. 09. 20 26 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)					Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г /5- 11 класс
35.0	Запеканка из творога с молоком сгущенным					155	230
35.2	Творог, Крупа манная, Яйца, Сахар, Сметана, Масло растительное, Мука пшеничная в/с, Молоко сгущенное	Б - $\frac{12,52}{16,75}$	Ж - $\frac{13,87}{18,41}$	У - $\frac{29,8}{41,7}$	ЭЦ - $\frac{331,6}{435,82}$		
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами					25	0
		Б - $\frac{2}{0}$	Ж - $\frac{1,16}{0}$	У - $\frac{12,99}{0}$	ЭЦ - $\frac{68}{0}$		
14.22	Кофейный напиток					200	200
	Кофейный напиток, Сахар, Молоко	Б - $\frac{1,3}{1,3}$	Ж - $\frac{1,3}{1,3}$	У - $\frac{22,4}{22,4}$	ЭЦ - $\frac{79,4}{79,4}$		
6.1	Апельсин свежий					100	100
		Б - $\frac{0,9}{0,9}$	Ж - $\frac{0,2}{0,2}$	У - $\frac{8,1}{8,1}$	ЭЦ - $\frac{43}{43}$		
5.1	Вафли в ассортименте					20	20
		Б - $\frac{2,44}{2,44}$	Ж - $\frac{2,23}{2,23}$	У - $\frac{9,8}{9,8}$	ЭЦ - $\frac{62}{62}$		
		—	—	—	—		
Итого за завтрак:		Б - $\frac{19,16}{21,39}$	Ж - $\frac{18,76}{22,14}$	У - $\frac{83,09}{82,00}$	ЭЦ - $\frac{584,00}{620,22}$	500	550

[illegible]

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 ГБУ
Н.В. Иванова

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

02.09. 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1-4 класс	Выход, г / 5-11 класс
1.1	Бутерброд с повидлом Батон обогащенный микроэлементами, Повидло в ассортименте	45	45
34.0	Каша геркулесовая молочная жидкая с маслом сливочным	180	230
34.6	Хлопья овсяные "Геркулес", Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное		
42.1	Чай с молоком Чай листовой, Сахар, Молоко	200	200
6.2	Яблоко свежее	100	100
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %	150	150
2.3	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	0	25
Итого за завтрак:		675	750

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1-4 класс	Выход, г / 5-11 класс
4.0	Салат из свеклы с огурцами солеными	60	100
4.4	Свекла, Огурцы соленые, Масло растительное		
13.0	Суп картофельный с макаронными изделиями и мясом курицы	200	250
13.3	Картофель, Макароны изделия (вермишель), Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы		
26.0	Биточки рыбные из минтая	90	100
26.1	Филе минтая Б/к, Батон нарезной, Соль йодированная, Сухофрукты панировочные, Масло растительное		
33.2	Картофель тушеный	150	180
33.1	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная		
436/2008	Напиток апельсиновый	200	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	60
2.1			
2.4	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	25
2.3			
Итого за обед:		790	915

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 БУУ №231
В.Р. Иванова

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г.

МЕНЮ (льготное)
1 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ
03.09. 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1 - 4 класс	Выход, г / 5 - 11 класс
36.0	Омлет натуральный		
36.1	Яйцо, Молоко, Соль йодированная, Масло растительное, Масло сливочное	Б - $\frac{14,45}{17,07}$ Ж - $\frac{15,87}{19,16}$ У - $\frac{8,73}{14,64}$ ЭЦ - $\frac{263,64}{356,19}$	150 200
2.3	Батон нарезной обогащённый микроэлементами		
2.3	Б - $\frac{2}{2}$ Ж - $\frac{1,16}{1,16}$ У - $\frac{12,99}{12,99}$ ЭЦ - $\frac{68}{68}$	25 25	
42.0	Чай с лимоном		
	Чай листовой, Сахар, Лимон	Б - $\frac{0,25}{0,25}$ Ж - $\frac{0,06}{0,06}$ У - $\frac{15,56}{15,56}$ ЭЦ - $\frac{62,12}{62,12}$	200 200
6.3	Груша свежая		
	Б - $\frac{0,4}{0,4}$ Ж - $\frac{0,3}{0,3}$ У - $\frac{10,3}{10,3}$ ЭЦ - $\frac{47}{47}$	100 100	
5.2	Зефир витаминизированный		
	Б - $\frac{0,63}{0,63}$ Ж - $\frac{0,1}{0,1}$ У - $\frac{23,2}{23,2}$ ЭЦ - $\frac{101,6}{101,6}$	35 35	
	Итого за завтрак:	Б - $\frac{17,73}{20,35}$ Ж - $\frac{17,49}{20,78}$ У - $\frac{70,78}{76,69}$ ЭЦ - $\frac{542,36}{634,91}$	510 560

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1 - 4 класс	Выход, г / 5 - 11 класс
35/2008	Салат из белокочанной капусты		
35/2008	Капуста свежая, Морковь, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Масло растительное	Б - $\frac{0,96}{1,6}$ Ж - $\frac{3,06}{5,1}$ У - $\frac{4,14}{6,9}$ ЭЦ - $\frac{48}{80}$	60 100
13.11	Суп картофельный с горохом и гречками		
13.12	Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной	Б - $\frac{4,12}{4,25}$ Ж - $\frac{2,6}{3,06}$ У - $\frac{16,12}{23,05}$ ЭЦ - $\frac{114,7}{132,68}$	200 250
22.1	Биточки особые		
22.4	Говядина б/к, Свинина б/к, Батон нарезной, Лук репчатый, Соль йодированная, Сухари панировочные,	Б - $\frac{10,1}{11,08}$ Ж - $\frac{11,02}{11,5}$ У - $\frac{10,62}{14,8}$ ЭЦ - $\frac{217,4}{241,56}$	90 100
351/2008	Рагу овощное		
351/2008	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Капуста белокочанная, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная, Мука пшеничная, Сметана	Б - $\frac{3,5}{4,2}$ Ж - $\frac{6,7}{7,45}$ У - $\frac{11,5}{13,8}$ ЭЦ - $\frac{119}{142,8}$	150 180
41.0	Сок фруктовый в ассортименте		
	Б - $\frac{1}{1}$ Ж - $\frac{0,2}{0,2}$ У - $\frac{15}{15}$ ЭЦ - $\frac{76}{76}$	200 200	
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами		
2.1	Б - $\frac{3,2}{4,8}$ Ж - $\frac{1,7}{2,55}$ У - $\frac{20,4}{27}$ ЭЦ - $\frac{92}{129}$	40 60	
2.4	Батон нарезной обогащённый микроэлементами		
2.4	Б - $\frac{4}{4}$ Ж - $\frac{2,32}{2,32}$ У - $\frac{25,98}{25,98}$ ЭЦ - $\frac{136}{136}$	50 50	
	Итого за обед:	Б - $\frac{26,88}{30,93}$ Ж - $\frac{27,6}{32,18}$ У - $\frac{103,76}{126,53}$ ЭЦ - $\frac{803,1}{938,04}$	790 940

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 ГБОУ ЦЗ
О.В. Ивасков

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

04.09. 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г /5- 11 класс
14/2008	Сыр (порциями) Б - $\frac{3,45}{3,45}$ Ж - $\frac{4,45}{4,45}$ У - $\frac{0}{0}$ ЭЦ - $\frac{54,5}{54,5}$	15	15
34.1	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным		
34.9	Крупа рисовая, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное Б - $\frac{7,39}{9,19}$ Ж - $\frac{10,74}{13,35}$ У - $\frac{35,4}{42,01}$ ЭЦ - $\frac{292,16}{363,23}$	180	230
456/2024	Чай с грушей и апельсином Чай листовой, Сахар, Груша свежая, Апельсин свежий Б - $\frac{0,25}{0,25}$ Ж - $\frac{0,08}{0,08}$ У - $\frac{8,1}{8,1}$ ЭЦ - $\frac{34}{34}$	200	200
6.0	Мандарин свежий Б - $\frac{0,8}{0,8}$ Ж - $\frac{0,1}{0,1}$ У - $\frac{7,5}{7,5}$ ЭЦ - $\frac{38}{38}$	100	100
5.1	Вафли в ассортименте Б - $\frac{2,44}{2,44}$ Ж - $\frac{2,23}{2,23}$ У - $\frac{9,8}{9,8}$ ЭЦ - $\frac{62}{62}$	20	20
2.3	Батон нарезной обогащённый микроэлементами		
2.4	Б - $\frac{2}{4}$ Ж - $\frac{1,16}{2,32}$ У - $\frac{12,99}{25,98}$ ЭЦ - $\frac{68}{136}$	25	50
Итого за завтрак:		Б - $\frac{16,33}{20,13}$ Ж - $\frac{18,76}{22,53}$ У - $\frac{73,79}{93,39}$ ЭЦ - $\frac{548,66}{687,73}$	540 615

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г /5- 11 класс
40/2008	Салат из квашеной капусты		
40/2008	Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное Б - $\frac{0,96}{1,6}$ Ж - $\frac{3,06}{5,1}$ У - $\frac{4,62}{7,7}$ ЭЦ - $\frac{49,8}{83}$	60	100
13.2	Суп из минтая с картофелем и перловой крупой		
13.8	Картофель, Крупа перловая, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Филе минтая с/м Б - $\frac{4,1}{5,08}$ Ж - $\frac{2,86}{3,54}$ У - $\frac{13,58}{17,23}$ ЭЦ - $\frac{95,06}{123,08}$	200	250
23.0	Филе птицы по-строгановски		
23.3	Филе кури, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло растительное, Томатная паста, Соль йодированная Б - $\frac{10,12}{11,24}$ Ж - $\frac{7,25}{8,06}$ У - $\frac{3,55}{3,94}$ ЭЦ - $\frac{141,02}{158,91}$	90	100
32.0	Рис отварной		
32.2	Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная Б - $\frac{3,7}{4,44}$ Ж - $\frac{6,3}{7,56}$ У - $\frac{23,18}{28,42}$ ЭЦ - $\frac{203}{223,6}$	150	180
41.2	Кисель из плодов шиповника Плоды шиповника сушеные, Сахар, Крахмал картофельный, Лимонная кислота Б - $\frac{0,28}{0,28}$ Ж - $\frac{0,11}{0,11}$ У - $\frac{25,87}{25,87}$ ЭЦ - $\frac{105,62}{105,62}$	200	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами		
2.1	Б - $\frac{3,2}{4,8}$ Ж - $\frac{1,7}{2,55}$ У - $\frac{20,4}{27}$ ЭЦ - $\frac{92}{129}$	40	60
2.4	Батон нарезной обогащённый микроэлементами		
2.12	Б - $\frac{4}{3,2}$ Ж - $\frac{2,32}{1,86}$ У - $\frac{25,98}{20,78}$ ЭЦ - $\frac{136}{108,8}$	50	40
Итого за обед:		Б - $\frac{26,36}{30,64}$ Ж - $\frac{23,60}{28,78}$ У - $\frac{117,18}{130,94}$ ЭЦ - $\frac{822,50}{932,01}$	790 930

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 ГБУ «КП»
О.В. Иванов

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ
07.09. 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1 - 4 класс	Выход, г / 5 - 11 класс
1.1	Бутерброд с повидлом Повидло в ассортименте, Батон обогащенный	45	45
34.3	Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")		
34.16	Крупа рисовая, Крупа пшено, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	200	230
42.1	Чай с молоком Чай листовой, Сахар, Молоко	200	200
6.2	Яблоко свежее	100	100
5.0	Печенье в ассортименте	25	20
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	0	25
Итого за завтрак:		570	620

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1 - 4 класс	Выход, г / 5 - 11 класс
4.2	Винегрет овощной	60	100
4.9	Картофель, Свекла, Морковь, Капуста квашеная, Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная		
12.2	Суп крестьянский с рисом, мясом курицы и сметаной	200	250
12.7	Капуста белокочанная свежая, Картофель, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Лавровый лист, Мясо курицы		
24.0	Фрикадельки куриные с соусом молочным	120	120
24.0	Филе кури Б/к, Батон, Соль йодированная, Молоко, Масло сливочное, Мука пшеничная, Сахар, Соль йодированная		
32.13	Каша гречневая рассыпчатая	150	200
32.14	Крупа гречневая, масло сливочное, соль		
41.0	Сок фруктовый в ассортименте	200	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	60
2.1			
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	40
2.12			
Итого за обед:		820	970

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 ГБОУ ДЗ
Д.В. Ивасов

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ
08.09. 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)				Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г /5- 11 класс
34.4	Каша пшеничная с тыквой				180	200
34.24	Крупа пшено, Тыква, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное					
	Б - $\frac{8,6}{9,56}$	Ж - $\frac{10,9}{11,78}$	У - $\frac{25,14}{27,93}$	ЭЦ - $\frac{232,16}{277,96}$		
2.3	Батон нарезной обогащённый микроэлементами				25	50
2.4						
	Б - $\frac{2}{4}$	Ж - $\frac{1,16}{2,32}$	У - $\frac{12,99}{25,98}$	ЭЦ - $\frac{68}{136}$		
430/2008	Чай с вареньем				200	200
	Чай листовой, Варенье					
	Б - $\frac{0,3}{0,3}$	Ж - $\frac{0,1}{0,1}$	У - $\frac{11}{11}$	ЭЦ - $\frac{43}{43}$		
6.3	Груша свежая				100	100
	Б - $\frac{0,4}{0,4}$	Ж - $\frac{0,3}{0,3}$	У - $\frac{10,3}{10,3}$	ЭЦ - $\frac{47}{47}$		
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %				150	150
	Б - $\frac{4,8}{4,8}$	Ж - $\frac{3,75}{3,75}$	У - $\frac{19,05}{19,05}$	ЭЦ - $\frac{126,75}{126,75}$		
Итого за завтрак:					655	700
	Б - $\frac{16,10}{19,06}$	Ж - $\frac{16,21}{18,25}$	У - $\frac{78,48}{94,26}$	ЭЦ - $\frac{516,91}{630,71}$		

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)				Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г /5- 11 класс
20/2008	Салат из соленых огурцов с луком				60	100
	Огурцы солёные, Лук репчатый, Масло растительное					
	Б - $\frac{1,62}{2,7}$	Ж - $\frac{3,06}{5,1}$	У - $\frac{1,56}{2,6}$	ЭЦ - $\frac{40,2}{67}$		
11.1	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной				200	250
11.5	Свекла, Капуста свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Мясо говядины, Зелень свежая, Лавровый лист, Сметана					
	Б - $\frac{3,71}{4,59}$	Ж - $\frac{4,87}{5,82}$	У - $\frac{9,54}{10,81}$	ЭЦ - $\frac{91,9}{114,88}$		
23.1	Плов из филе куриного				240	280
23.6	Филе кури, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Крупа рисовая, Соль йодированная, Томатная паста					
	Б - $\frac{13,47}{15,02}$	Ж - $\frac{14,44}{16,21}$	У - $\frac{28,1}{32,78}$	ЭЦ - $\frac{325,4}{359,63}$		
43.0	Компот из свежих яблок				200	200
	Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота,					
	Б - $\frac{0,2}{0,2}$	Ж - $\frac{0,2}{0,2}$	У - $\frac{27,9}{27,9}$	ЭЦ - $\frac{115}{115}$		
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами				40	60
2.1						
	Б - $\frac{3,2}{4,8}$	Ж - $\frac{1,7}{2,55}$	У - $\frac{20,4}{27}$	ЭЦ - $\frac{92}{129}$		
2.4	Батон нарезной обогащённый микроэлементами				50	50
2.4						
	Б - $\frac{4}{4}$	Ж - $\frac{2,32}{2,32}$	У - $\frac{25,98}{25,98}$	ЭЦ - $\frac{136}{136}$		
Итого за обед:					790	940
	Б - $\frac{26,20}{31,31}$	Ж - $\frac{26,59}{32,20}$	У - $\frac{113,48}{127,07}$	ЭЦ - $\frac{800,50}{921,51}$		

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 ГБУ «КЗ»
Д.В. Иванова

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ
09.09. 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1 - 4 класс	Выход, г / 5 - 11 класс
31.7	Макароны отварные с сыром		
31.1	Макаронные изделия, Соль йодированная, Масло сливочное, Сыр	Б - 10,1 13,46 Ж - 14,66 19,04 У - 14,34 17,34 ЭЦ - 216,51 288,68	160 200
2.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами		
2.3		Б - 2 2 Ж - 1,16 1,16 У - 12,99 12,99 ЭЦ - 68 68	25 25
433/2008	Какао с молоком		
	какао, Сахар, Молоко	Б - 2,9 2,9 Ж - 2,5 2,5 У - 24,8 24,8 ЭЦ - 134 134	200 200
6.1	Апельсин свежий		
		Б - 0,9 0,9 Ж - 0,2 0,2 У - 8,1 8,1 ЭЦ - 43 43	100 100
5.3	Зефир витаминизированный		
		Б - 0,63 0,63 Ж - 0,1 0,1 У - 23,2 23,2 ЭЦ - 101,6 101,6	35 35
	Итого за завтрак:	Б - 16,53 19,89 Ж - 18,62 23,00 У - 83,43 86,43 ЭЦ - 563,11 635,28	520 560

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1 - 4 класс	Выход, г / 5 - 11 класс
4.3	Яйцо с гарниром		
4.13	Яйцо, Горошек зеленый консервированный	Б - 5,11 6,94 Ж - 4,64 4,72 У - 1,59 4,18 ЭЦ - 70,93 86,96	60 100
13.1	Суп картофельный с горохом и зеленками		
13.12	Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной	Б - 3,4 4,25 Ж - 2,7 3,06 У - 10,12 23,05 ЭЦ - 114,7 132,68	200 250
27.1	Печень, тушенная в сметанном соусе		
27.1	Печень говяжья, Соль йодированная, Масло растительное, Мука пшеничная, Сметана	Б - 7,04 7,04 Ж - 7,11 7,11 У - 10,23 10,23 ЭЦ - 151,92 151,92	120 120
32.1	Ризотто (рис с овощами)		
32.8	Крупа рисовая, Масло растительное, Морковь, Лук репчатый, Горошек зеленый консервированный, Кукуруза консервированная, Соль йодированная	Б - 3,15 5,44 Ж - 5,49 9,84 У - 20,85 31,97 ЭЦ - 168 262,71	150 230
41.0	Сок фруктовый в ассортименте		
		Б - 1 1 Ж - 0,2 0,2 У - 15 15 ЭЦ - 76 76	200 200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами		
2.0		Б - 3,2 3,2 Ж - 1,7 1,7 У - 20,4 20,4 ЭЦ - 92 92	40 40
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами		
2.3		Б - 4 2 Ж - 2,32 1,16 У - 25,98 12,99 ЭЦ - 136 68	50 25
	Итого за обед:	Б - 26,90 29,87 Ж - 24,16 27,79 У - 104,17 117,82 ЭЦ - 809,55 870,27	820 965

Главный технолог

С.В. Иванова

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 АО «Комбинат питания «Кировский»
Н.В. Иванова

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20__ г.

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ
10.09. 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)				Выход, г / 1-4 класс	Выход, г / 5-11 класс
34.5	Каши гречневая молочная вязкая с маслом сливочным				180	250
34.23	Крупа гречневая, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	Б - 8,16 10,42	Ж - 8,52 10,88	У - 29,7 34,93	ЭЦ - 238,8 305,14	
14/2008	Сыр (порциями)				15	15
14/2008		Б - 3,45 3,45	Ж - 4,45 4,45	У - 0 0	ЭЦ - 54,5 54,5	
430/2008	Чай с сахаром				200	200
433/2008	Какао-порошок, Молоко, Сахар	Б - 0,2 0,2	Ж - 0,1 0,1	У - 15 15	ЭЦ - 60 60	
6.2	Яблоко свежее				100	100
6.2		Б - 0,4 0,4	Ж - 0,4 0,4	У - 9,8 9,8	ЭЦ - 44,4 44,4	
5.1	Вафли в ассортименте				20	20
		Б - 2,44 2,44	Ж - 2,23 2,23	У - 9,8 9,8	ЭЦ - 62 62	
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами				25	50
2.4		Б - 2,00 4,00	Ж - 1,16 2,32	У - 12,99 25,98	ЭЦ - 68,00 136,00	
Итого за завтрак:		Б - 16,65 20,91	Ж - 16,86 20,38	У - 77,29 95,51	ЭЦ - 527,70 662,04	540 635

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)				Выход, г / 1-4 класс	Выход, г / 5-11 класс
41/2008	Салат "Витаминный"				60	100
	Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблоки, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная	Б - 0,72 1,2	Ж - 3,12 5,2	У - 5,7 9,5	ЭЦ - 54 90	
11.2	Щи из квашеной капусты с картофелем, мясом курицы и сметаной				200	250
11.7	Капуста квашеная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы	Б - 1,37 1,75	Ж - 0,74 1,05	У - 7,12 8,9	ЭЦ - 42,56 53,2	
23.2	Рагу из филе куриного				250	280
23.9	Филе кури, Масло растительное, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная, Соль йодированная	Б - 14,69 16,45	Ж - 15,63 17,51	У - 30,18 33,8	ЭЦ - 385,71 431,99	
436/2008	Напиток апельсиновый				200	200
	Апельсин, Сахар	Б - 0,2 0,2	Ж - 0 0	У - 25,7 25,7	ЭЦ - 105 105	
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами				40	60
2.1		Б - 3,2 4,8	Ж - 1,7 2,55	У - 20,4 27	ЭЦ - 92 129	
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами				50	50
2.4		Б - 4 4	Ж - 2,32 2,32	У - 25,98 25,98	ЭЦ - 136 136	
Итого за обед:		Б - 24,18 28,40	Ж - 23,51 28,63	У - 115,08 130,88	ЭЦ - 815,27 945,19	800 940

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 ТБОУ ДН
О.В. Павлов

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г.

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

11.09. 20 *26* г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)				Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г / 5- 11 класс
1.2	<i>Бутерброд с маслом сливочным</i> Масло сливочное, Батон обогащенный				35	35
1.2						
37.0	<i>Манник с молоком сгущенным</i> Крупа манная, Яйцо, Молоко, Сахар, Сода пищевая, Соль йодированная, Масло сливочное, Масло растительное, Молоко сгущенное				170	220
37.1						
42.1	<i>Чай с молоком</i> Чай листовой, Сахар, Молоко				200	200
42.1						
6.0	<i>Мандарин свежий</i>				100	100
6.0						
Итого за завтрак:		Б - $\frac{18,78}{22,49}$	Ж - $\frac{19,52}{22,43}$	У - $\frac{83,03}{94,90}$	ЭЦ - $\frac{586,94}{679,62}$	505 555

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)					Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г /5- 11 класс
40/2008	Салат из квашеной капусты					60	100
	Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное						
14.0	Рассольник ленинградский с мясом курицы и сметаной					200	250
14.1	Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Огурцы соленые, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы						
21.1	Жаркое по-домашнему со свиной					240	280
21.5	Свинина б/к, Масло растительное, Картофель, Лук репчатый, Томатная паста, Соль йодированная, Лавровый лист						
43.2	Компот из смеси сухофруктов					200	200
	Сухофрукты (Смесь), Сахар, Лимонная кислота						
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами					40	60
2.1							
2.4	Батон нарезной обогащённый микроэлементами					50	50
2.4							
Итого за обед:		Б - 26,85 32,35	Ж - 25,74 32,08	У - 115,52 131,64	ЭЦ - 806,30 951,98	790	940

Главный технолог

Зав. производством