



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

Иванов
И.В. Иванов

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г.

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ

14.09. 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
34.25	Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным	200	230
34.26	Крупа манная, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Ванилин, Масло сливочное Б - $\frac{5,62}{6,46}$ Ж - $\frac{8}{9,2}$ У - $\frac{24,71}{28,42}$ ЭЦ - $\frac{202,52}{232,9}$		
433/2008	Какао с молоком Какао-порошок, Молоко, Сахар Б - $\frac{2,9}{2,9}$ Ж - $\frac{2,5}{2,5}$ У - $\frac{24,8}{24,8}$ ЭЦ - $\frac{134}{134}$	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
5.0	Печенье в ассортименте Б - $\frac{3}{2,4}$ Ж - $\frac{2,5}{2}$ У - $\frac{11,2}{8,96}$ ЭЦ - $\frac{69}{55,2}$	25	20
5.1			
2.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами Б - $\frac{2}{4}$ Ж - $\frac{1,16}{2,32}$ У - $\frac{12,99}{25,98}$ ЭЦ - $\frac{68}{136}$	25	50
2.4			
Итого за завтрак:		Б - $\frac{17,77}{20,01}$ Ж - $\frac{18,71}{20,57}$ У - $\frac{81,2}{95,66}$ ЭЦ - $\frac{566,02}{650,6}$	565 615

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г /5- 11 класс
3.0	Огурец соленый порционно Б - $\frac{0,48}{0,8}$ Ж - $\frac{0,06}{0,1}$ У - $\frac{1,02}{1,7}$ ЭЦ - $\frac{6}{10}$	60	100
3.1			
11.0	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом курицы и сметаной	200	250
11.3	Капуста свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло растительное, Мясо курицы, Зелень свежая, Сметана, Лавровый лист Б - $\frac{3,34}{4,14}$ Ж - $\frac{3,6}{5,57}$ У - $\frac{4,35}{5,39}$ ЭЦ - $\frac{71,16}{86,1}$		
22.0	Тефтели мясные с соусом сметанным с томатом	120	120
22.0	Говядина б/к, Свинина б/к, Батон, Соль йодированная, Лук репчатый, Масло растительное, Мука пшеничная, Сметана, Томатная паста Б - $\frac{9,22}{9,22}$ Ж - $\frac{14,9}{14,9}$ У - $\frac{15,42}{15,42}$ ЭЦ - $\frac{271,77}{271,77}$		
331/2008	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Соль йодированная, Масло сливочное Б - $\frac{5,5}{6,6}$ Ж - $\frac{4,8}{5,26}$ У - $\frac{31,3}{36,56}$ ЭЦ - $\frac{163,4}{220,1}$	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 микронутриентами Б - $\frac{3,2}{4,8}$ Ж - $\frac{1,7}{2,55}$ У - $\frac{20,4}{27}$ ЭЦ - $\frac{92}{129}$	40	60
2.1			
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами Б - $\frac{4}{4}$ Ж - $\frac{2,32}{2,32}$ У - $\frac{25,98}{25,98}$ ЭЦ - $\frac{136}{136}$	50	50
2.4			
Итого за обед:		Б - $\frac{26,74}{30,56}$ Ж - $\frac{27,58}{30,90}$ У - $\frac{113,47}{127,05}$ ЭЦ - $\frac{816,33}{928,97}$	820 960

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 ТБСУ №231
О.В. Иванова

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»
Н.С. Яковлева
20__ г.

МЕНЮ (льготное)
1 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ
15.09. 2026 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		
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 - $\frac{331,6}{435,82}$	155	230
2.3	Батон нарезной обогащенный микроэлементами		
	Б - $\frac{2}{0}$ Ж - $\frac{1,16}{0}$ У - $\frac{12,99}{0}$ ЭЦ - $\frac{68}{0}$	25	0
14.22	Кофейный напиток		
	Кофейный напиток, Сахар, Молоко Б - $\frac{1,3}{1,3}$ Ж - $\frac{1,3}{1,3}$ У - $\frac{22,4}{22,4}$ ЭЦ - $\frac{79,4}{79,4}$	200	200
6.1	Апельсин свежий		
	Б - $\frac{0,9}{0,9}$ Ж - $\frac{0,2}{0,2}$ У - $\frac{8,1}{8,1}$ ЭЦ - $\frac{43}{43}$	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
	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

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1 - 4 класс	Выход, г / 5 - 11 класс
30/2008	Салат "Степной" из разных овощей		
	Б - $\frac{2,16}{3,6}$ Ж - $\frac{6,12}{10,2}$ У - $\frac{4,68}{7,8}$ ЭЦ - $\frac{82,2}{137}$	60	100
13.15	Суп картофельный с мясом говядины		
13.16	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо говядины б/к Б - $\frac{4,5}{5,1}$ Ж - $\frac{4,28}{4,56}$ У - $\frac{23,18}{28,7}$ ЭЦ - $\frac{128,12}{161}$	200	250
21.0	Голубцы ленивые		
21.2	Капуста свежая, Говядина б/к, Свинина б/к с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная Б - $\frac{12,59}{13,41}$ Ж - $\frac{12,24}{12,26}$ У - $\frac{14,88}{17,36}$ ЭЦ - $\frac{280,2}{274,4}$	240	280
43.1	Компот из цитрусовых		
	Апельсины, Мандарины, Сахар Б - $\frac{0,5}{0,5}$ Ж - $\frac{0,1}{0,1}$ У - $\frac{23,4}{23,4}$ ЭЦ - $\frac{103}{103}$	200	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный 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 обогащенный 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 - $\frac{26,95}{31,41}$ Ж - $\frac{26,76}{31,99}$ У - $\frac{112,52}{130,24}$ ЭЦ - $\frac{821,52}{940,40}$	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 ТБП
О.В. Яковлев

МЕНЮ (льготное)
1 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ
16.09.2026 г.

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»
Н.С. Яковлева
20.09.2026 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 микронутриентами, 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 микронутриентами	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 бл, Батон нарезной, Соль йодированная, Сухари 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 микронутриентами	40	60
2.1			
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	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 БУЧУДЗ
В.В. Иванова

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20__ г.

МЕНЮ (льготное)
1 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ
17.09. 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)				Выход, г / 1 - 4 класс	Выход, г / 5 - 11 класс
36.0	Омлет натуральный				150	200
36.1	Яйцо, Молоко, Соль йодированная, Масло растительное, Масло сливочное	Б - 14,45 17,07	Ж - 15,87 19,16	У - 8,73 14,64		
2.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами				25	25
2.3		Б - 2 2	Ж - 1,16 1,16	У - 12,99 12,99		
42.0	Чай с лимоном				200	200
	Чай листовой, Сахар, Лимоны	Б - 0,25 0,25	Ж - 0,06 0,06	У - 15,56 15,56		
6.3	Груша свежая				100	100
		Б - 0,4 0,4	Ж - 0,3 0,3	У - 10,3 10,3		
5.2	Зефир витаминизированный				35	35
		Б - 0,63 0,63	Ж - 0,1 0,1	У - 23,2 23,2		
Итого за завтрак:		Б - 17,73 20,35	Ж - 17,49 20,78	У - 70,78 76,69	ЭЦ - 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				60	100
35/2008	Капуста свежая, Морковь, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Масло растительное	Б - 0,96 1,6	Ж - 3,06 5,1	У - 4,14 6,9		
13.11	Суп картофельный с горохом и гречками				200	250
13.12	Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной	Б - 4,12 4,25	Ж - 2,6 3,06	У - 16,12 23,05		
22.1	Биточки особые				90	100
22.4	Говядина б/к, Свинина б/к, Батон нарезной, Лук репчатый, Соль йодированная, Сухари панировочные,	Б - 10,1 11,08	Ж - 11,02 11,5	У - 10,62 14,8		
351/2008	Рагу овощное				150	180
351/2008	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Капуста белокочанная, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная, Мука пшеничная, Сметана	Б - 3,5 4,2	Ж - 6,7 7,45	У - 11,5 13,8		
41.0	Сок фруктовый в ассортименте				200	200
		Б - 1 1	Ж - 0,2 0,2	У - 15 15		
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами				40	60
2.1		Б - 3,2 4,8	Ж - 1,7 2,55	У - 20,4 27		
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами				50	50
2.4		Б - 4 4	Ж - 2,32 2,32	У - 25,98 25,98		
Итого за обед:		Б - 26,88 30,93	Ж - 27,6 32,18	У - 103,76 126,53	ЭЦ - 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 ГБУ «КЗС»
О.В. Чкалов

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

18.09. 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)				Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г /5- 11 класс
14/2008	Сыр (порциями)				15	15
	Б - 3,45 3,45	Ж - 4,45 4,45	У - 0 0	ЭЦ - 54,5 54,5		
34.1	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным				180	230
34.9	Крупа рисовая, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	Б - 7,39 9,19	Ж - 10,74 13,35	У - 35,4 42,01	ЭЦ - 292,16 363,23	
456/2024	Чай с грушей и апельсином				200	200
	Чай листовой, Сахар, Груша свежая, Апельсин свежий	Б - 0,25 0,25	Ж - 0,08 0,08	У - 8,1 8,1	ЭЦ - 34 34	
6.0	Мандарин свежий				100	100
	Б - 0,8 0,8	Ж - 0,1 0,1	У - 7,5 7,5	ЭЦ - 38 38		
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 обогащённый микронутриентами				25	50
2.4	Б - 2 4	Ж - 1,16 2,32	У - 12,99 25,98	ЭЦ - 68 136		
Итого за завтрак:		Б - 16,33 20,13	Ж - 18,76 22,53	У - 73,79 93,39	ЭЦ - 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				60	100
	Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное	Б - 0,96 1,6	Ж - 3,06 5,1	У - 4,62 7,7	ЭЦ - 49,8 83	
13.2	Суп из минтая с картофелем и перловой крупой				200	250
13.8	Картофель, Крупа перловая, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Филе минтая с/м	Б - 4,1 5,08	Ж - 2,86 3,54	У - 13,58 17,23	ЭЦ - 95,06 123,08	
23.0	Филе птицы по-строгановски				90	100
23.3	Филе кури, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло растительное, Томатная паста, Соль йодированная	Б - 10,12 11,24	Ж - 7,25 8,06	У - 3,55 3,94	ЭЦ - 141,02 158,91	
32.0	Рис отварной				150	180
32.2	Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная	Б - 3,7 4,44	Ж - 6,3 7,56	У - 23,18 28,42	ЭЦ - 203 223,6	
41.2	Кисель из плодов шиповника				200	200
	Плоды шиповника сушеные, Сахар, Крахмал картофельный, Лимонная кислота	Б - 0,28 0,28	Ж - 0,11 0,11	У - 25,87 25,87	ЭЦ - 105,62 105,62	
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый 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 обогащённый микронутриентами				50	40
2.12	Б - 4 3,2	Ж - 2,32 1,86	У - 25,98 20,78	ЭЦ - 136 108,8		
Итого за обед:		Б - 26,36 30,64	Ж - 23,60 28,78	У - 117,18 130,94	ЭЦ - 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

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО «Комбинат питания «Кировский»
Н.С. Яковлева
20 _____ г.

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ ДЗ
О.В. Иванова

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

21.09. 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)				Выход, г / 1-4 класс	Выход, г / 5-11 класс
34.4	Каша пшенная с тыквой				180	200
34.24	Крупа пшено, Тыква, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное					
	Б - 8,6 9,56	Ж - 10,9 11,78	У - 25,14 27,93	ЭЦ - 232,16 277,96		
2.3	Батон нарезной обогащённый микроэлементами				25	50
2.4						
	Б - 2 4	Ж - 1,16 2,32	У - 12,99 25,98	ЭЦ - 68 136		
430/2008	Чай с вареньем				200	200
	Чай листовой, Варенье					
	Б - 0,3 0,3	Ж - 0,1 0,1	У - 11 11	ЭЦ - 43 43		
6.3	Груша свежая				100	100
	Б - 0,4 0,4	Ж - 0,3 0,3	У - 10,3 10,3	ЭЦ - 47 47		
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %				150	150
	Б - 4,8 4,8	Ж - 3,75 3,75	У - 19,05 19,05	ЭЦ - 126,75 126,75		
Итого за завтрак:					655	700
	Б - 16,10 19,06	Ж - 16,21 18,25	У - 78,48 94,26	ЭЦ - 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 - 1,62 2,7	Ж - 3,06 5,1	У - 1,56 2,6	ЭЦ - 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 - 3,71 4,59	Ж - 4,87 5,82	У - 9,54 10,81	ЭЦ - 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 - 13,47 15,02	Ж - 14,44 16,21	У - 28,1 32,78	ЭЦ - 325,4 359,63		
43.0	Компот из свежих яблок				200	200
	Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота,					
	Б - 0,2 0,2	Ж - 0,2 0,2	У - 27,9 27,9	ЭЦ - 115 115		
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами				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 обогащённый микроэлементами				50	50
2.4						
	Б - 4 4	Ж - 2,32 2,32	У - 25,98 25,98	ЭЦ - 136 136		
Итого за обед:					790	940
	Б - 26,20 31,31	Ж - 26,59 32,20	У - 113,48 127,07	ЭЦ - 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.kpkpirov.ru

СОГЛАСОВАНО

Директор И.В. Ивасов

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г.

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ

22.09. 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 обогащённый	45	45
34.3	Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")	200	230
34.16	Крупа рисовая, Крупа пшено, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное		
42.1	Чай с молоком Чай листовый, Сахар, Молоко	200	200
6.2	Яблоко свежее	100	100
5.0	Печенье в ассортименте	25	20
2.3	Батон нарезной обогащённый микроутириентами	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 соленные, 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 обогащённый микроутириентами	40	60
2.1			
2.4	Батон нарезной обогащённый микроутириентами	50	40
2.12			
Итого за обед:		820	970

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО "Комбинат питания "Кировский"

Н.С. Яковлева

20 Г

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ
23. 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				160	200	
31.1	Макаронные изделия, Соль йодированная, Масло сливочное, Сыр						
	Б - $\frac{10,1}{13,46}$	Ж - $\frac{14,66}{19,04}$	У - $\frac{14,34}{17,34}$	ЭЦ - $\frac{216,51}{288,68}$			
2.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами				25	25	
2.3	Б - $\frac{2}{2}$	Ж - $\frac{1,16}{1,16}$	У - $\frac{12,99}{12,99}$	ЭЦ - $\frac{68}{68}$			
433/2008	Какао с молоком				200	200	
	Б - $\frac{2,9}{2,9}$	Ж - $\frac{2,5}{2,5}$	У - $\frac{24,8}{24,8}$	ЭЦ - $\frac{134}{134}$			
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 - $\frac{43}{43}$			
5.3	Зефир витаминизированный				35	35	
	Б - $\frac{0,63}{0,63}$	Ж - $\frac{0,1}{0,1}$	У - $\frac{23,2}{23,2}$	ЭЦ - $\frac{101,6}{101,6}$			
Итого за завтрак:		Б - $\frac{16,53}{19,89}$	Ж - $\frac{18,62}{23,00}$	У - $\frac{83,43}{86,43}$	ЭЦ - $\frac{563,11}{635,28}$	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					60	100
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		
13.1	Суп картофельный с горохом и зеленками					200	250
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		
27.1	Печень, тушенная в сметанном соусе					120	120
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		
32.1	Ризотто (рис с овощами)					150	230
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		
41.0	Сок фруктовый в ассортименте					200	200
		Б - 1 1	Ж - 0,2 0,2	У - 15 15	ЭЦ - 76 76		
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами					40	40
2.0							
		Б - 3,2 3,2	Ж - 1,7 1,7	У - 20,4 20,4	ЭЦ - 92 92		
2.4	Батон нарезной обогащённый микроэлементами					50	25
2.3							
		Б - 4 2	Ж - 2,32 1,16	У - 25,98 12,99	ЭЦ - 136 68		
Итого за обед:		Б - 26,90	Ж - 24,16	У - 104,17	ЭЦ - 809,55	820	965
		29,87	27,79	117,82	870,27		

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
П.В. Павлов

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г.

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ
24.09. 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		
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)		
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		
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		
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		
		Б - 2,44 2,44	Ж - 2,23 2,23
		У - 9,8 9,8	ЭЦ - 62 62
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами		
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"		
	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		
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		
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		
	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		
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		
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 ГБОУ ВО
Д.В. Ивасов

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ
25.09. 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)				Выход, г / 1 - 4 класс	Выход, г / 5 - 11 класс
1.2	Бутерброд с маслом сливочным				35	35
1.2	Масло сливочное, Батон обогащенный	Б - 2,4 2,4	Ж - 8,1 8,1	У - 13 13		
37.0	Манник с молоком сгущенным				170	220
37.1	Крупа манная, Яйцо, Молоко, Сахар, Сода пищевая, Соль йодированная, Масло сливочное, Масло растительное, Молоко сгущенное	Б - 12,61 16,32	Ж - 8,72 11,63	У - 46,63 58,5		
42.1	Чай с молоком				200	200
42.1	Чай листовой, Сахар, Молоко	Б - 2,97 2,97	Ж - 2,6 2,6	У - 15,9 15,9		
6.0	Мандарин свежий				100	100
6.0		Б - 0,8 0,8	Ж - 0,1 0,1	У - 7,5 7,5		
Итого за завтрак:		Б - 18,78 22,49	Ж - 19,52 22,43	У - 83,03 94,90	ЭЦ - 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	Б - 0,96 1,6	Ж - 3,06 5,1	У - 4,62 7,7		
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	Б - 3,39 4,2	Ж - 4,91 6,08	У - 13,62 16,86		
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	Б - 14,7 17,15	Ж - 13,65 15,93	У - 19,2 22,4		
43.2	Компот из смеси сухофруктов				200	200
	Сухофрукты (Смесь), Сахар, Лимонная кислота	Б - 0,6 0,6	Ж - 0,1 0,1	У - 31,7 31,7		
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами				40	60
2.1		Б - 3,2 4,8	Ж - 1,7 2,55	У - 20,4 27		
2.4	Батон нарезной обогащенный микроэлементами				50	50
2.4		Б - 4 4	Ж - 2,32 2,32	У - 25,98 25,98		
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