



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

В.В. Иванова
12.10.2026 г.

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ

12.10.2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1 - 4 класс	Выход, г / 5 - 11 класс
14/2008	Сыр (порциями) Б - 3,45 / 3,45 Ж - 4,45 / 4,45 У - 0 / 0 ЭЦ - 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 - 5,62 / 6,46 Ж - 8 / 9,2 У - 24,71 / 28,42 ЭЦ - 202,52 / 232,9		
433/2008	Какао с молоком Какао-порошок, Молоко, Сахар Б - 2,9 / 2,9 Ж - 2,5 / 2,5 У - 24,8 / 24,8 ЭЦ - 134 / 134	200	200
6.0	Мандарин свежий Б - 0,8 / 0,8 Ж - 0,1 / 0,1 У - 7,5 / 7,5 ЭЦ - 38 / 38	100	100
5.0	Печенье в ассортименте Б - 3 / 2,4 Ж - 2,5 / 2 У - 11,2 / 8,96 ЭЦ - 69 / 55,2	25	20
5.1			
2.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами Б - 2 / 4 Ж - 1,16 / 2,32 У - 12,99 / 25,98 ЭЦ - 68 / 136	25	50
2.4			
Итого за завтрак:		Б - 17,77 / 20,01 Ж - 18,71 / 20,57 У - 81,2 / 95,66 ЭЦ - 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 - 0,48 / 0,8 Ж - 0,06 / 0,1 У - 1,02 / 1,7 ЭЦ - 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 - 3,34 / 4,14 Ж - 3,6 / 5,57 У - 4,35 / 5,39 ЭЦ - 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 - 9,22 / 9,22 Ж - 14,9 / 14,9 У - 15,42 / 15,42 ЭЦ - 271,77 / 271,77		
331/2008	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Соль йодированная, Масло сливочное Б - 5,5 / 6,6 Ж - 4,8 / 5,26 У - 31,3 / 36,56 ЭЦ - 163,4 / 220,1	150	180
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 Б - 3,2 / 4,8 Ж - 1,7 / 2,55 У - 20,4 / 27 ЭЦ - 92 / 129	40	60
2.1			
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами Б - 4 / 4 Ж - 2,32 / 2,32 У - 25,98 / 25,98 ЭЦ - 136 / 136	50	50
2.4			
Итого за обед:		Б - 26,74 / 30,56 Ж - 27,58 / 30,90 У - 113,47 / 127,05 ЭЦ - 816,33 / 928,97	820 960

Главный технолог

Зав. производством



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

1 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

13.10. 2026 г.

№ 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	60	100
	Б - $\frac{2,16}{3,6}$ Ж - $\frac{6,12}{10,2}$ У - $\frac{4,68}{7,8}$ ЭЦ - $\frac{82,2}{137}$		
13.15	Суп картофельный с мясом говядины	200	250
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 - $\frac{128,12}{161}$		
21.0	Голубцы ленивые	240	280
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 - $\frac{280,2}{274,4}$		
43.1	Компот из цитрусовых	200	200
	Апельсины, Мандарины, Сахар		
	Б - $\frac{0,5}{0,5}$ Ж - $\frac{0,1}{0,1}$ У - $\frac{23,4}{23,4}$ ЭЦ - $\frac{103}{103}$		
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:	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

СОГЛАСОВАНО

Директор Т.В.С.
О.В. Макаров

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

14.10.2026 г.

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 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 БК, Батон нарезной, Соль йодированная, Сухопанировочные, 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 БУЧ №31
В.Р. Иванова

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г.

МЕНЮ (льготное)
1 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ
15.10. 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						
2.3	Батон нарезной обогащённый микроэлементами					25	25
2.3							
42.0	Чай с лимоном					200	200
Чай листовой, Сахар, Лимоны							
6.3	Груша свежая					100	100
5.2	Зефир витаминизированный					35	35
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	ЭЦ - 48 80		
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	ЭЦ - 114,7 132,68		
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	ЭЦ - 217,4 241,56		
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	ЭЦ - 119 142,8		
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	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:		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 БУИЗ
О.В. Иванова

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

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

МЕНЮ (льготное)
1 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

16.10. 20*26* 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 - $\frac{3,45}{3,45}$	Ж - $\frac{4,45}{4,45}$	У - $\frac{0}{0}$	ЭЦ - $\frac{54,5}{54,5}$		
34.1	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным				180	230
34.9	Крупа рисовая, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное					
	Б - $\frac{7,39}{9,19}$	Ж - $\frac{10,74}{13,35}$	У - $\frac{35,4}{42,01}$	ЭЦ - $\frac{292,16}{363,23}$		
456/2024	Чай с грушей и апельсином				200	200
	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 - $\frac{34}{34}$		
6.0	Мандарин свежий				100	100
	Б - $\frac{0,8}{0,8}$	Ж - $\frac{0,1}{0,1}$	У - $\frac{7,5}{7,5}$	ЭЦ - $\frac{38}{38}$		
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 - $\frac{62}{62}$		
2.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами				25	50
2.4	Б - $\frac{2}{4}$	Ж - $\frac{1,16}{2,32}$	У - $\frac{12,99}{25,98}$	ЭЦ - $\frac{68}{136}$		
Итого за завтрак:		Б - $\frac{16,33}{20,13}$	Ж - $\frac{18,76}{22,53}$	У - $\frac{73,79}{93,39}$	ЭЦ - $\frac{548,66}{687,73}$	$\frac{540}{615}$

№ 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
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 - $\frac{49,8}{83}$		
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 - $\frac{4,1}{5,08}$	Ж - $\frac{2,86}{3,54}$	У - $\frac{13,58}{17,23}$	ЭЦ - $\frac{95,06}{123,08}$		
23.0	Филе птицы по-строгановски				90	100
23.3	Филе кури, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло растительное, Томатная паста, Соль йодированная					
	Б - $\frac{10,12}{11,24}$	Ж - $\frac{7,25}{8,06}$	У - $\frac{3,55}{3,94}$	ЭЦ - $\frac{141,02}{158,91}$		
32.0	Рис отварной				150	180
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 - $\frac{203}{223,6}$		
41.2	Кисель из плодов шиповника				200	200
	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 - $\frac{105,62}{105,62}$		
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами				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 микронутриентами				50	40
2.12	Б - $\frac{4}{3,2}$	Ж - $\frac{2,32}{1,86}$	У - $\frac{25,98}{20,78}$	ЭЦ - $\frac{136}{108,8}$		
Итого за обед:		Б - $\frac{26,36}{30,64}$	Ж - $\frac{23,60}{28,78}$	У - $\frac{117,18}{130,94}$	ЭЦ - $\frac{822,50}{932,01}$	$\frac{790}{930}$

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 БУЧ ДИР
О.В. Иванов

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ

19.10. 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 ("Друзьба")	200	230
34.16	Крупа рисовая, Крупа пшено, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное		
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

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор 1604/231
О.В. Иваницкая

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

20.10.2026 г.

ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)

№ рецептуры		Выход, г / 1 - 4 класс	Выход, г / 5 - 11 класс
34.4	Каша пшеничная с тыквой		
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 обогащенный микронутриентами		
2.4		Б - 2 4	Ж - 1,16 2,32
		У - 12,99 25,98	ЭЦ - 68 136
430/2008	Чай с вареньем		
	Чай листовой, Варенье	Б - 0,3 0,3	Ж - 0,1 0,1
		У - 11 11	ЭЦ - 43 43
6.3	Груша свежая		
		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 %		
		Б - 4,8 4,8	Ж - 3,75 3,75
		У - 19,05 19,05	ЭЦ - 126,75 126,75
Итого за завтрак:		Б - 16,10 19,06	Ж - 16,21 18,25
		У - 78,48 94,26	ЭЦ - 516,91 630,71
			655
			700

ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)

№ рецептуры		Выход, г / 1 - 4 класс	Выход, г / 5 - 11 класс
20/2008	Салат из соленых огурцов с луком		
	Огурцы соленые, 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		
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		
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		
	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 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 - 26,20 31,31	Ж - 26,59 32,20
		У - 113,48 127,07	ЭЦ - 800,50 921,51
			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.kpkpirov.ru

СОГЛАСОВАНО

Директор В.В. Иванова

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20__ г.

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

21.10. 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
	какао, Сахар, Молоко	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 гренками				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 микронутриентами				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 микронутриентами				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 29,87	Ж - 24,16 27,79	У - 104,17 117,82	ЭЦ - 809,55 870,27	820	965

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 ТОВУДЗ
Н.В. Павлов

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20__ г.

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

22.10. 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)				Выход, г / 1 - 4 класс	Выход, г / 5 - 11 класс
34.5	Каша гречневая молочная вязкая с маслом сливочным				180	250
34.23	Крупа гречневая, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	Б - $\frac{8,16}{10,42}$	Ж - $\frac{8,52}{10,88}$	У - $\frac{29,7}{34,93}$	ЭЦ - $\frac{238,8}{305,14}$	
14/2008	Сыр (порциями)				15	15
14/2008		Б - $\frac{3,45}{3,45}$	Ж - $\frac{4,45}{4,45}$	У - $\frac{0}{0}$	ЭЦ - $\frac{54,5}{54,5}$	
430/2008	Чай с сахаром				200	200
433/2008	Какао-порошок, Молоко, Сахар	Б - $\frac{0,2}{0,2}$	Ж - $\frac{0,1}{0,1}$	У - $\frac{15}{15}$	ЭЦ - $\frac{60}{60}$	
6.2	Яблоко свежее				100	100
6.2		Б - $\frac{0,4}{0,4}$	Ж - $\frac{0,4}{0,4}$	У - $\frac{9,8}{9,8}$	ЭЦ - $\frac{44,4}{44,4}$	
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 - $\frac{62}{62}$	
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами				25	50
2.4		Б - $\frac{2,00}{4,00}$	Ж - $\frac{1,16}{2,32}$	У - $\frac{12,99}{25,98}$	ЭЦ - $\frac{68,00}{136,00}$	
Итого за завтрак:		Б - $\frac{16,65}{20,91}$	Ж - $\frac{16,86}{20,38}$	У - $\frac{77,29}{95,51}$	ЭЦ - $\frac{527,70}{662,04}$	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 - $\frac{0,72}{1,2}$	Ж - $\frac{3,12}{5,2}$	У - $\frac{5,7}{9,5}$	ЭЦ - $\frac{54}{90}$	
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 - $\frac{1,37}{1,75}$	Ж - $\frac{0,74}{1,05}$	У - $\frac{7,12}{8,9}$	ЭЦ - $\frac{42,56}{53,2}$	
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 - $\frac{14,69}{16,45}$	Ж - $\frac{15,63}{17,51}$	У - $\frac{30,18}{33,8}$	ЭЦ - $\frac{385,71}{431,99}$	
436/2008	Напиток апельсиновый				200	200
	Апельсин, Сахар	Б - $\frac{0,2}{0,2}$	Ж - $\frac{0}{0}$	У - $\frac{25,7}{25,7}$	ЭЦ - $\frac{105}{105}$	
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами				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 обогащенный микронутриентами				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:		Б - $\frac{24,18}{28,40}$	Ж - $\frac{23,51}{28,63}$	У - $\frac{115,08}{130,88}$	ЭЦ - $\frac{815,27}{945,19}$	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 «Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины»
В.В. Иваницкий

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г.

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

23.10. 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		
1.2	Масло сливочное, Батон обогащенный	Б - $\frac{2,4}{2,4}$ Ж - $\frac{8,1}{8,1}$ У - $\frac{13}{13}$ ЭЦ - $\frac{142}{142}$	35 35
37.0	Манник с молоком сгущенным		
37.1	Крупа манная, Яйцо, Молоко, Сахар, Сода пищевая, Соль йодированная, Масло сливочное, Масло растительное, Молоко сгущенное	Б - $\frac{12,61}{16,32}$ Ж - $\frac{8,72}{11,63}$ У - $\frac{46,63}{58,5}$ ЭЦ - $\frac{308,05}{400,73}$	170 220
42.1	Чай с молоком		
42.1	Чай листовый, Сахар, Молоко	Б - $\frac{2,97}{2,97}$ Ж - $\frac{2,6}{2,6}$ У - $\frac{15,9}{15,9}$ ЭЦ - $\frac{98,89}{98,89}$	200 200
6.0	Мандарин свежий		
6.0		Б - $\frac{0,8}{0,8}$ Ж - $\frac{0,1}{0,1}$ У - $\frac{7,5}{7,5}$ ЭЦ - $\frac{38}{38}$	100 100
	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		
	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
14.0	Рассольник ленинградский с мясом курицы и сметаной		
14.1	Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Огурцы соленые, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы	Б - $\frac{3,39}{4,2}$ Ж - $\frac{4,91}{6,08}$ У - $\frac{13,62}{16,86}$ ЭЦ - $\frac{110,7}{138,38}$	200 250
21.1	Жаркое по-домашнему со свиной		
21.5	Свинина б/к, Масло растительное, Картофель, Лук репчатый, Томатная паста, Соль йодированная, Лавровый лист	Б - $\frac{14,7}{17,15}$ Ж - $\frac{13,65}{15,93}$ У - $\frac{19,2}{22,4}$ ЭЦ - $\frac{286,8}{334,6}$	240 280
43.2	Компот из смеси сухофруктов		
	Сухофрукты (Смесь), Сахар, Лимонная кислота	Б - $\frac{0,6}{0,6}$ Ж - $\frac{0,1}{0,1}$ У - $\frac{31,7}{31,7}$ ЭЦ - $\frac{131}{131}$	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 - $\frac{26,85}{32,35}$ Ж - $\frac{25,74}{32,08}$ У - $\frac{115,52}{131,64}$ ЭЦ - $\frac{806,30}{951,98}$	790 940

Главный технолог

Зав. производством