



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 И.В. Иванова

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г.

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

05.11.2026 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		
14/2008	Сыр (порциями)				15	15
14/2008		Б - 3,45 3,45	Ж - 4,45 4,45	У - 0 0		
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		
6.2	Яблоко свежее				100	100
6.2		Б - 0,4 0,4	Ж - 0,4 0,4	У - 9,8 9,8		
5.1	Вафли в ассортименте				20	20
2.3		Б - 2,44 2,44	Ж - 2,23 2,23	У - 9,8 9,8		
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами				25	50
		Б - 2,00 4,00	Ж - 1,16 2,32	У - 12,99 25,98		
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		
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		
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		
436/2008	Напиток апельсиновый				200	200
	Апельсин, Сахар	Б - 0,2 0,2	Ж - 0 0	У - 25,7 25,7		
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		
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами				50	50
2.4		Б - 4 4	Ж - 2,32 2,32	У - 25,98 25,98		
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 ДЗН
О.В. Ивасова

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г.

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

06.11.2026 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



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

СОГЛАСОВАНО

Директор ТБС
В.В. Иванова

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ

09.11.2026 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 - $\frac{5,62}{5,46}$ 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

СОГЛАСОВАНО

Директор Т.В. Яковлева
О.В. Яковлева

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г.

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

10 11 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 - 12,52 16,75	Ж - 13,87 18,41	У - 29,8 41,7	ЭЦ - 331,6 435,82		
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами					25	0
		Б - 2 0	Ж - 1,16 0	У - 12,99 0	ЭЦ - 68 0		
14.22	Кофейный напиток					200	200
	Кофейный напиток, Сахар, Молоко	Б - 1,3 1,3	Ж - 1,3 1,3	У - 22,4 22,4	ЭЦ - 79,4 79,4		
6.1	Апельсин свежий					100	100
		Б - 0,9 0,9	Ж - 0,2 0,2	У - 8,1 8,1	ЭЦ - 43 43		
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		
Итого за завтрак:						500	550
		Б - 19,16 21,39	Ж - 18,76 22,14	У - 83,09 82,00	ЭЦ - 584,00 620,22		

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)					Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г /5- 11 класс
30/2008	Салат "Стенной" из разных овощей					60	100
		Б - 2,16 3,6	Ж - 6,12 10,2	У - 4,68 7,8	ЭЦ - 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 - 4,5 5,1	Ж - 4,28 4,56	У - 23,18 28,7	ЭЦ - 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 - 12,59 13,41	Ж - 12,24 12,26	У - 14,88 17,36	ЭЦ - 280,2 274,4		
43.1	Компот из цитрусовых					200	200
	Апельсины, Мандарины, Сахар	Б - 0,5 0,5	Ж - 0,1 0,1	У - 23,4 23,4	ЭЦ - 103 103		
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:						790	940
		Б - 26,95 31,41	Ж - 26,76 31,99	У - 112,52 130,24	ЭЦ - 821,52 940,40		

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. Павлов

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

1.9 19 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	<i>Бутерброд с повидлом</i> Батон обогащённый микронутриентами, Повидло в ассортименте					45	45
34.0	<i>Каша геркулесовая молочная жидкая с маслом сливочным</i>					180	230
34.6	Хлопья овсяные "Геркулес", Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное						
42.1	<i>Чай с молоком</i> Чай листовой, Сахар, Молоко					200	200
6.2	<i>Яблоко свежее</i>					100	100
41.1	<i>Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %</i>					150	150
2.3	<i>Батон нарезной обогащённый микронутриентами</i>					0	25
Итого за завтрак:		Б - 15,46 18,14	Ж - 16,58 18,73	У - 82,11 95,38	ЭЦ - 578,75 668,37	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 Свекла, Огурцы соленые, Масло растительное					Б - 0,86 1,43	Ж - 3,66 6,1	У - 4,01 6,68	ЭЦ - 52,44 87,4	60	100
4.4											
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					Б - 3,35 5,41	Ж - 7,54 8,84	У - 10,18 12,66	ЭЦ - 115,9 144,17	200	250
13.3											
26.0	Биточки рыбные из минтая Филе минтая б/к, Батон нарезной, Соль йодированная, Сухари панировочные, Масло растительное					Б - 12,1 13,1	Ж - 6,6 6,9	У - 10,1 11,22	ЭЦ - 163 181,11	90	100
26.1											
33.2	Картофель тушёный Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная					Б - 3,1 3,72	Ж - 5,4 6,48	У - 20,3 24,36	ЭЦ - 141 169,2	150	180
33.1											
436/2008	Напиток апельсиновый					Б - 0,2 0,2	Ж - 0 0	У - 25,7 25,7	ЭЦ - 105 105	200	200
2.0											
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами					Б - 3,2 4,8	Ж - 1,7 2,55	У - 20,4 27	ЭЦ - 92 129	40	60
2.4											
2.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами					Б - 4 2	Ж - 2,32 1,16	У - 25,98 12,99	ЭЦ - 136 68	50	25
Итого за обед:		Б - 26,81 30,66	Ж - 27,22 32,03	У - 116,67 120,61	ЭЦ - 805,34 883,88	790	915				

Главный технолог

С.В. Павлов

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 ДЗЗ
В.В. Иванова

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

12.11.2026 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	Яйца, Молоко, Соль йодированная, Масло растительное, Масло сливочное	Б - 14,45 17,07	Ж - 15,87 19,16	У - 8,73 14,64	ЭЦ - 263,64 356,19	
2.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами				25	25
2.3		Б - 2 2	Ж - 1,16 1,16	У - 12,99 12,99	ЭЦ - 68 68	
42.0	Чай с лимоном				200	200
	Чай листовой, Сахар, Лимон	Б - 0,25 0,25	Ж - 0,06 0,06	У - 15,56 15,56	ЭЦ - 62,12 62,12	
6.3	Груша свежая				100	100
		Б - 0,4 0,4	Ж - 0,3 0,3	У - 10,3 10,3	ЭЦ - 47 47	
5.2	Зефир витаминизированный				35	35
		Б - 0,63 0,63	Ж - 0,1 0,1	У - 23,2 23,2	ЭЦ - 101,6 101,6	
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 гренками				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 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	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 ГБУ «ЦЗС»
О.В. Пискарев

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

13.11.2026 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 Ж - 4,45 У - 0 ЭЦ - 54,5 3,45 4,45 0 54,5	15	15
34.1	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным		
34.9	Крупа рисовая, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное Б - 7,39 Ж - 10,74 У - 35,4 ЭЦ - 292,16 9,19 13,35 42,01 363,23	180	230
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 0,25 0,08 8,1 34	200	200
6.0	Мандарин свежий Б - 0,8 Ж - 0,1 У - 7,5 ЭЦ - 38 0,8 0,1 7,5 38	100	100
5.1	Вафли в ассортименте Б - 2,44 Ж - 2,23 У - 9,8 ЭЦ - 62 2,44 2,23 9,8 62	20	20
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами		
2.4	Б - 2 Ж - 1,16 У - 12,99 ЭЦ - 68 4 2,32 25,98 136	25	50
Итого за завтрак:		Б - 16,33 Ж - 18,76 У - 73,79 ЭЦ - 548,66 20,13 22,53 93,39 687,73	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 Б - 0,96 Ж - 3,06 У - 4,62 ЭЦ - 49,8 1,6 5,1 7,7 83	60	100
40/2008	Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное		
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 - 4,1 Ж - 2,86 У - 13,58 ЭЦ - 95,06 5,08 3,54 17,23 123,08	200	250
23.0	Филе птицы по-строгановски		
23.3	Филе кури, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло растительное, Томатная паста, Соль йодированная Б - 10,12 Ж - 7,25 У - 3,55 ЭЦ - 141,02 11,24 8,06 3,94 158,91	90	100
32.0	Рис отварной		
32.2	Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная Б - 3,7 Ж - 6,3 У - 23,18 ЭЦ - 203 4,44 7,56 28,42 223,6	150	180
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 0,28 0,11 25,87 105,62	200	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
2.1	Б - 3,2 Ж - 1,7 У - 20,4 ЭЦ - 92 4,8 2,55 27 129	40	60
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами		
2.12	Б - 4 Ж - 2,32 У - 25,98 ЭЦ - 136 3,2 1,86 20,78 108,8	50	40
Итого за обед:		Б - 26,36 Ж - 23,60 У - 117,18 ЭЦ - 822,50 30,64 28,78 130,94 932,01	790 930

Главный технолог

Зав. производством