



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.kprkrov.ru

СОГЛАСОВАНО



МЕНЮ (льготное)
1 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ
1 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	
	Б - 12,52	Ж - 13,87	У - 29,8	ЭЦ - 331,6		
2.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами				25	
	Б - 2	Ж - 1,16	У - 12,99	ЭЦ - 68		
14.22	Кофейный напиток Кофейный напиток, Сахар, Молоко				200	
	Б - 1,3	Ж - 1,3	У - 22,4	ЭЦ - 79,4		
6.1	Апельсин свежий				100	
	Б - 0,9	Ж - 0,2	У - 8,1	ЭЦ - 43		
5.1	Вафли в ассортименте				20	
	Б - 2,44	Ж - 2,23	У - 9,8	ЭЦ - 62		
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 "Степной" 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 обогащённый микронутриентами				40
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами				50
Итого за обед:					790

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)				Выход, г
30/2008	Салат "Степной" из разных овощей				100
	Картофель, Морковь, Огурцы соленные, Лук репчатый, Зеленый горошек, Масло растительное				
	Б - 3,6	Ж - 10,2	У - 7,8	ЭЦ - 137	
13.17	Суп картофельный с мясом говядины и сметаной				280
	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо говядины б/к, Сметана				
	Б - 6,8	Ж - 6,32	У - 34,22	ЭЦ - 218,19	
21.3	Голубцы ленивые				300
	Капуста свежая, Говядина б/к, Свинина б/к с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная				
	Б - 15,43	Ж - 14,25	У - 19,16	ЭЦ - 300,11	
43.1	Компот из цитрусовых				200
	Апельсины, Мандарины, Сахар				
	Б - 0,5	Ж - 0,1	У - 23,4	ЭЦ - 103	
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами				60
	Б - 4,8 Ж - 2,55 У - 27 ЭЦ - 129				
2.5	Батон нарезной обогащенный микронутриентами				75
	Б - 6 Ж - 3,48 У - 38,97 ЭЦ - 204				
6.1	Апельсин свежий				100
	Б - 0,9 Ж - 0,2 У - 8,1 ЭЦ - 43				
57.0	Булочка домашняя				100
	Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Соль йодированная, Дрожжи, Масло растительное				
	Б - 7,4	Ж - 17,8	У - 49,8	ЭЦ - 300,6	
Итого за комплексный обед:					1 215
	Б - 45,43	Ж - 54,90	У - 208,45	ЭЦ - 1 434,90	

Главный технолог

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО

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



МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

2 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)					Выход, г
1.1	<i>Бутерброд с повидлом</i> Батон обогащённый микронутриентами, Повидло в ассортименте					45
	Б - 1,2	Ж - 0,88	У - 16,8	ЭЦ - 114,16		
34.0	<i>Каша геркулесовая молочная жидкая с маслом сливочным</i> Хлопья овсяные "Геркулес", Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное					180
	Б - 6,09	Ж - 8,95	У - 20,56	ЭЦ - 194,55		
42.1	<i>Чай с молоком</i> Чай листовой, Сахар, Молоко					200
	Б - 2,97	Ж - 2,6	У - 15,9	ЭЦ - 98,89		
6.2	<i>Яблоко свежее</i>					100
	Б - 0,4	Ж - 0,4	У - 9,8	ЭЦ - 44,4		
41.1	<i>Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %</i>					150
	Б - 4,8	Ж - 3,75	У - 19,05	ЭЦ - 126,75		
	Б -	Ж -	У -	ЭЦ -		
Итого за завтрак:		Б - 15,46	Ж - 16,58	У - 82,11	ЭЦ - 578,75	675

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)				Выход, г	
4.0	Салат из свеклы с огурцами солеными Свекла, Огурцы соленые, Масло растительное				60	
		Б - 0,86	Ж - 3,66	У - 4,01	ЭЦ - 52,44	
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	
		Б - 3,35	Ж - 7,54	У - 10,18	ЭЦ - 115,9	
26.0	Биточки рыбные из минтая Филе минтая б/к, Батон нарезной, Соль йодированная, Сухари панировочные, Масло растительное				90	
		Б - 12,1	Ж - 6,6	У - 10,1	ЭЦ - 163	
33.0	Картофель тушёный Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная				150	
		Б - 3,1	Ж - 5,4	У - 20,3	ЭЦ - 141	
436/2008	Напиток апельсиновый Апельсины, Сахар, лимонная кислота				200	
		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 - 26,81	Ж - 27,22	У - 116,67	ЭЦ - 805,34	790

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)				Выход, г	
4.4	Салат из свеклы с огурцами солеными Свекла, Огурцы соленые, Масло растительное				100	
		Б - 1,43	Ж - 6,1	У - 6,68	ЭЦ - 87,4	
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	
		Б - 5,41	Ж - 8,84	У - 12,66	ЭЦ - 144,17	
26.1	Биточки рыбные из минтая Филе минтая б/к, Батон нарезной, Соль йодированная, Сухари панировочные, Масло растительное				100	
		Б - 13,1	Ж - 6,9	У - 11,22	ЭЦ - 181,11	
33.2	Картофель тушёный Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная				200	
		Б - 4,13	Ж - 7,2	У - 27,07	ЭЦ - 188	
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	
436/2008	Напиток апельсиновый Апельсины, Сахар, лимонная кислота				200	
		Б - 0,2	Ж - 0	У - 25,7	ЭЦ - 105	
6.2	Яблоко свежее				100	
		Б - 0,4	Ж - 0,4	У - 9,8	ЭЦ - 44,4	
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %				150	
		Б - 4,8	Ж - 3,75	У - 19,05	ЭЦ - 126,75	
57.5	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Соль йодированная, Дрожжи, Масло растительное				100	
		Б - 9,32	Ж - 15,77	У - 29	ЭЦ - 227,05	
Итого за комплексный обед:		Б - 49,59	Ж - 54,99	У - 207,15	ЭЦ - 1 436,88	1 335

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

СОГЛАСОВАНО

директор
В.И. Яковлева



АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

3 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)				Выход, г
36.0	Омлет натуральный Яйцо, Молоко, Соль йодированная, Масло растительное, Масло сливочное				150
2.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами Б - 2 Ж - 1,16 У - 12,99 ЭЦ - 68				25
42.0	Чай с лимоном Чай листовой, Сахар, Лимоны				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
	Б - Ж - У - ЭЦ -				
Итого за завтрак:					510
	Б - 17,73	Ж - 17,49	У - 70,78	ЭЦ - 542,36	

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)					Выход, г
35/2008	Салат из белокочанной капусты Капуста свежая, Морковь, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Масло растительное					60
	Б - 0,96	Ж - 3,06	У - 4,14	ЭЦ - 48		
13.11	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной					200
	Б - 4,12	Ж - 2,6	У - 16,12	ЭЦ - 114,7		
22.1	Биточки особые Говядина б/к, Свинина б/к, Батон нарезной, Лук репчатый, Соль йодированная, Сухари панировочные,					90
	Б - 10,1	Ж - 11,02	У - 10,62	ЭЦ - 217,4		
351/2008	Рагу овощное Картофель, Морковь, Лук репчатый, Капуста белокочанная, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная, Мука пшеничная, Сметана					150
	Б - 3,5	Ж - 6,7	У - 11,5	ЭЦ - 119		
41.0	Сок фруктовый в ассортименте					200
	Б - 1	Ж - 0,2	У - 15	ЭЦ - 76		
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 - 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				100
13.13	Суп картофельный с горохом, мясом курицы и гречками Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной, мясо курицы				250
22.4	Биточки особые Говядина б/к, Свинина б/к, Батон нарезной, Лук репчатый, Соль йодированная, Сухари панировочные,				100
351/2008	Рагу овощное Картофель, Морковь, Лук репчатый, Капуста белокочанная, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная, Мука пшеничная, Сметана				230
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами Б - 4,8 Ж - 2,55 У - 27 ЭЦ - 129				60
2.5	Батон нарезной обогащённый 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				100
	Б - 10,47 Ж - 13,33 У - 54,27 ЭЦ - 288,4				
Итого за комплексный обед:					1 215
	Б - 47,92	Ж - 51,58	У - 208,42	ЭЦ - 1 412,43	

Главный технолог

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО

директор
Варвара

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)

1 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

4 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)					Выход, г
14/2008	Сыр (порциями)					15
		Б - 3,45	Ж - 4,45	У - 0	ЭЦ - 54,5	
34.1	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным					180
	Крупа рисовая, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	Б - 7,39	Ж - 10,74	У - 35,4	ЭЦ - 292,16	
456/2024	Чай с грушей и апельсином					200
	Чай листовой, Сахар, Груша свежая, Апельсин свежий	Б - 0,25	Ж - 0,08	У - 8,1	ЭЦ - 34	
6.0	Мандарин свежий					100
		Б - 0,8	Ж - 0,1	У - 7,5	ЭЦ - 38	
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 - 16,33	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					60
13.2	Суп из минтая с картофелем и перловой крупой Картофель, Крупа перловая, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Филе минтая с/м					200
23.0	Филе птицы по-строгановски Филе кури, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло растительное, Томатная паста, Соль йодированная					90
32.0	Рис отварной Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная					150
41.2	Кисель из плодов шиповника Плоды шиповника сушеные, Сахар, Крахмал картофельный, Лимонная кислота					200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами					40
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами					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	<i>Салат из квашеной капусты</i> Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное					100
	Б - 1,6	Ж - 5,1	У - 7,7	ЭЦ - 83		
13.9	<i>Суп из минтая с картофелем и перловой крупой</i> Картофель, Крупа перловая, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Филе минтая с/м					270
	Б - 7,12	Ж - 4,68	У - 21,01	ЭЦ - 138,2		
23.3	<i>Филе птицы по-строгановски</i> Филе кури, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло растительное, Томатная паста, Соль йодированная					100
	Б - 11,24	Ж - 8,06	У - 3,94	ЭЦ - 158,91		
32.3	<i>Рис отварной</i> Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная					200
	Б - 4,93	Ж - 7,76	У - 31,58	ЭЦ - 248,44		
2.1	<i>Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами</i>					60
	Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27	ЭЦ - 129		
2.4	<i>Батон нарезной обогащённый микронутриентами</i>					50
	Б - 4	Ж - 2,32	У - 25,98	ЭЦ - 136		
41.2	<i>Кисель из плодов шиповника</i> Плоды шиповника сушеные, Сахар, Крахмал картофельный, Лимонная кислота					200
	Б - 0,28	Ж - 0,11	У - 25,87	ЭЦ - 105,62		
6.0	<i>Мандарин свежий</i>					100
	Б - 0,8	Ж - 0,1	У - 7,5	ЭЦ - 38		
57.2	<i>Сдоба обыкновенная</i> Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Масло растительное					100
	Б - 11,56	Ж - 24,47	У - 59,07	ЭЦ - 333,02		
<i>Итого за комплексный обед:</i> Б - 46,33 Ж - 55,15 У - 209,65 ЭЦ - 1 370,19 1 180						

Главный технолог

Зав. производством