



Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805396573 / КПП 780501001
ОГРН 1069847167334

198261, Санкт-Петербург
пр. Маршала Жукова, 60/1, литер А
Тел.: +7 (812) 359-27-84
www.kpkir.ru



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

СОГЛАСОВАНО



МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ

28 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
14/2008	Сыр (порциями) Б - 3,45 Ж - 4,45 У - 0 ЭЦ - 54,5	15
34.25	Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным Крупа манная, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Ванилин, Масло сливочное Б - 5,62 Ж - 8 У - 24,71 ЭЦ - 202,52	200
433/2008	Какао с молоком Какао-порошок, Молоко, Сахар Б - 2,9 Ж - 2,5 У - 24,6 ЭЦ - 134	200
6.0	Мандарин свежий Б - 0,8 Ж - 0,1 У - 7,5 ЭЦ - 38	100
5.0	Печенье в ассортименте Б - 3 Ж - 2,5 У - 11,2 ЭЦ - 69	25
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 2 Ж - 1,16 У - 12,99 ЭЦ - 68	25
Итого за завтрак:		Б - 17,77 Ж - 18,71 У - 81,2 ЭЦ - 566,02 565

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
3.0	Огурец соленый порционно Б - 0,48 Ж - 0,06 У - 1,02 ЭЦ - 6	60
11.0	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом курицы и сметаной Капуста свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло растительное, Мясо курицы, Зелень свежая, Сметана, Лавровый лист Б - 3,34 Ж - 3,6 У - 4,35 ЭЦ - 71,16	200
22.0	Тефтели мясные с соусом сметанным с томатом Говядина б/к, Свинина б/к, Батон, Соль йодированная, Лук репчатый, Масло растительное, Мука пшеничная, Сметана, Томатная паста Б - 9,22 Ж - 14,9 У - 15,42 ЭЦ - 271,77	120
331/2008	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Соль йодированная, Масло сливочное Б - 5,6 Ж - 4,8 У - 31,3 ЭЦ - 163,4	150
41.0	Сок фруктовый в ассортименте Б - 1 Ж - 0,2 У - 15 ЭЦ - 76	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 Ж - 1,7 У - 20,4 ЭЦ - 92	40
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 Ж - 2,32 У - 25,98 ЭЦ - 136	50
Итого за обед:		Б - 26,74 Ж - 27,58 У - 113,47 ЭЦ - 816,33 820

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Выход, г
3.1	Огурец соленый порционно Б - 0,8 Ж - 0,1 У - 1,7 ЭЦ - 10	100
11.4	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом курицы и сметаной Капуста свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло растительное, Мясо курицы, Зелень свежая, Сметана, Лавровый лист Б - 8,84 Ж - 10,98 У - 9,59 ЭЦ - 135,52	250
22	Тефтели мясные с соусом сметанным с томатом Говядина б/к, Свинина б/к, Батон, Соль йодированная, Лук репчатый, Масло растительное, Мука пшеничная, Сметана, Томатная паста Б - 9,22 Ж - 14,9 У - 15,42 ЭЦ - 271,77	120
331/2008	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Соль йодированная, Масло сливочное Б - 8,43 Ж - 7,36 У - 47,99 ЭЦ - 292,87	230
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 Ж - 2,55 У - 27 ЭЦ - 129	60
2.5	Батон нарезной обогащенный 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
6.0	Мандарин свежий Б - 0,8 Ж - 0,1 У - 7,5 ЭЦ - 38	100
5.12	Печенье в ассортименте Б - 9 Ж - 7,5 У - 33,6 ЭЦ - 207	75
Итого за комплексный обед:		Б - 48,89 Ж - 47,17 У - 196,77 ЭЦ - 1 364,16 1 210

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) 759-27-86 общество
www.kpkirov.ru



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

29 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
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 2 Ж - 1,16 У - 12,99 ЭЦ - 68	25
14.22	Кофейный напиток Кофейный напиток, Сахар, Молоко	200
6.1	Апельсин свежий Б - 0,9 Ж - 0,2 У - 8,1 ЭЦ - 43	100
5.1	Вафли в ассортименте Б - 2,44 Ж - 2,23 У - 9,8 ЭЦ - 62	20
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/х	200
21.0	Голубцы ленивые Капуста свежая, Говядина б/х, Свинина б/х 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 обогащенный микронутриентами Б - 3,2 Ж - 1,7 У - 20,4 ЭЦ - 92	40
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 Ж - 2,32 У - 25,98 ЭЦ - 136	50
Итого за обед:		Б - 26,95 Ж - 26,76 У - 112,52 ЭЦ - 821,52 790

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

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) 759-27-86
www.kpkirontg.ru



УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО «Комбинат питания «Кировский»
Н.С. Яковлева
1 сентября 2026г

СОГЛАСОВАНО



МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

30 сентября 2026 г.

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

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)				Выход, г
4.0	Салат из свеклы с огурцами солеными Свекла, Огурцы соленые, Масло растительное				60
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
26.0	Биточки рыбные из минтая Филе минтая б/к, Батон нарезной, Соль йодированная, Сухари панировочные, Масло растительное				90
33.0	Картофель тушёный Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная				150
436/2008	Напиток апельсиновый Апельсины, Сахар, лимонная кислота				200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами				40
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами				50
	Б -	Ж -	У -	ЭЦ -	
Итого за обед:					790

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)				Выход, г
4.4	Салат из свеклы с огурцами солеными Свекла, Огурцы соленые, Масло растительное				100
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
26.1	Биточки рыбные из минтая Филе минтая б/к, Батон нарезной, Соль йодированная, Сухари панировочные, Масло растительное				100
33.2	Картофель тушёный Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная				200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами				60
2.5	Батон нарезной обогащенный микронутриентами				75
436/2008	Напиток апельсиновый Апельсины, Сахар, лимонная кислота				200
6.2	Яблоко свежее				100
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %				150
57.5	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Сахар, Масло сливочное, Яйцо, Соль йодированная, Дрожжи, Масло растительное				100
	Б -	Ж -	У -	ЭЦ -	
Итого за комплексный обед:					1 335

Главный технолог

Зав. производством

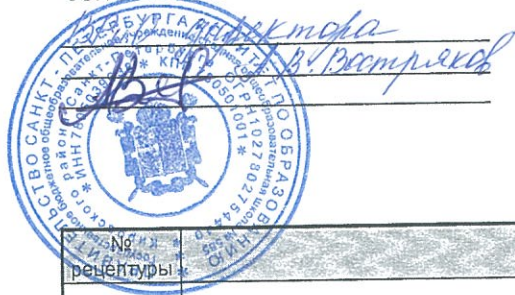


Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805396573 / КПП 7805010001
ОГРН 1069847167334

198261, Санкт-Петербург
пр. Маршала Жукова, 60/1, литер А
Тел.: +7 (812) 759-27-84
www.kpi.kirov.ru

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО «Комбинат питания «Кировский»
Н.С. Яковлева
1 сентября 2026г

СОГЛАСОВАНО



МЕНЮ (льготное)
1 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

01 октября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
36.0	Омлет натуральный Яйцо, Молоко, Соль йодированная, Масло растительное, Масло сливочное Б - 14,45 Ж - 15,87 У - 8,73 ЭЦ - 283,64	150
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 2 Ж - 1,16 У - 12,99 ЭЦ - 68	25
42.0	Чай с лимоном Чай листовой, Сахар, Лимоны Б - 0,25 Ж - 0,06 У - 15,56 ЭЦ - 62,12	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
	Итого за завтрак: Б - 17,73 Ж - 17,49 У - 70,78 ЭЦ - 542,36	510

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
35/2008	Салат из белокочанной капусты Капуста свежая, Морковь, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Масло растительное Б - 0,96 Ж - 3,06 У - 4,14 ЭЦ - 48	60
13.11	Суп картофельный с горохом и зеленками Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной Б - 4,12 Ж - 2,6 У - 16,12 ЭЦ - 114,7	200
22.1	Биточки особые Говядина б/к, Свинина б/к, Батон нарезной, Лук репчатый, Соль йодированная, Сухари панировочные, Б - 10,1 Ж - 11,02 У - 10,62 ЭЦ - 217,4	90
351/2008	Рагу овощное Картофель, Морковь, Лук репчатый, Капуста белокочанная, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная, Мука пшеничная, Сметана Б - 3,5 Ж - 6,7 У - 11,5 ЭЦ - 119	150
41.0	Сок фруктовый в ассортименте Б - 1 Ж - 0,2 У - 15 ЭЦ - 76	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 Ж - 1,7 У - 20,4 ЭЦ - 92	40
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 Ж - 2,32 У - 25,98 ЭЦ - 136	50
	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 Б - 1,6 Ж - 5,1 У - 6,9 ЭЦ - 80	100
13.13	Суп картофельный с горохом, мясом курицы и зеленками Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной, мясо курицы Б - 7 Ж - 4,85 У - 23,55 ЭЦ - 164	250
22.4	Биточки особые Говядина б/к, Свинина б/к, Батон нарезной, Лук репчатый, Соль йодированная, Сухари панировочные, Б - 11,08 Ж - 11,5 У - 14,8 ЭЦ - 241,56	100
351/2008	Рагу овощное Картофель, Морковь, Лук репчатый, Капуста белокочанная, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная, Мука пшеничная, Сметана Б - 5,57 Ж - 10,27 У - 17,63 ЭЦ - 182,47	230
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 Ж - 2,55 У - 27 ЭЦ - 129	60
2.5	Батон нарезной обогащенный 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 Б - 10,47 Ж - 13,33 У - 54,27 ЭЦ - 288,4	100
	Итого за комплексный обед: Б - 47,92 Ж - 51,58 У - 208,42 ЭЦ - 1 412,43	1 215

Главный технолог

Зав. производством

КИРОВСКИЙ

Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805396573 / КПП 780501001
ОГРН 1069847167334

198261, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Жукова 60/3, литер А
Тел.: +7 (812) 359-27-84
www.kpikpiv.ru

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

02 Октября 20 26 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 обогащенный 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				60
	Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное	Б - 0,96	Ж - 3,06	У - 4,62	ЭЦ - 49,8
13.2	Суп из минтая с картофелем и перловой крупой				200
	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
23.0	Филе птицы по-строгановски				90
	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
32.0	Рис отварной				150
	Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная	Б - 3,7	Ж - 6,3	У - 23,18	ЭЦ - 203
41.2	Кисель из плодов шиповника				200
	Плоды шиповника сушеные, Сахар, Крахмал картофельный, Лимонная кислота	Б - 0,28	Ж - 0,11	У - 25,87	ЭЦ - 105,62
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами				40
		Б - 3,2	Ж - 1,7	У - 20,4	ЭЦ - 82
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами				50
		Б - 4	Ж - 2,32	У - 25,98	ЭЦ - 136
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	Салат из квашеной капусты				100
	Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное	Б - 1,6	Ж - 5,1	У - 7,7	ЭЦ - 83
13.9	Суп из минтая с картофелем и перловой крупой				270
	Картофель, Крупа перловая, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Филе минтая с/м	Б - 7,12	Ж - 4,68	У - 21,01	ЭЦ - 138,2
23.3	Филе птицы по-строгановски				100
	Филе кури, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло растительное, Томатная паста, Соль йодированная	Б - 11,24	Ж - 8,06	У - 3,94	ЭЦ - 158,91
32.3	Рис отварной				200
	Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная	Б - 4,93	Ж - 7,76	У - 31,58	ЭЦ - 248,44
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами				60
		Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27	ЭЦ - 129
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами				50
		Б - 4	Ж - 2,32	У - 25,98	ЭЦ - 136
41.2	Кисель из плодов шиповника				200
	Плоды шиповника сушеные, Сахар, Крахмал картофельный, Лимонная кислота	Б - 0,28	Ж - 0,11	У - 25,87	ЭЦ - 105,62
6.0	Мандарин свежий				100
		Б - 0,8	Ж - 0,1	У - 7,5	ЭЦ - 38
57.2	Сдоба обыкновенная				100
	Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Масло растительное	Б - 11,56	Ж - 24,47	У - 59,07	ЭЦ - 333,02
Итого за комплексный обед:		Б - 46,33	Ж - 55,15	У - 209,65	ЭЦ - 1 370,19
					1 180

Главный технолог

Зав. производством