



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

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБУ СОМ 1585
Варф. И.А. Варова

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ
5 октября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
1.1	Бутерброд с повидлом Повидло в ассортименте, Батон обогащенный	45
34.3	Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба") Крупа рисовая, Крупа пшено, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	200
42.1	Чай с молоком Чай листовой, Сахар, Молоко	200
6.2	Яблоко свежее	100
5.0	Печенье в ассортименте	25
Итого за завтрак:		570

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
4.2	Винегрет овощной Картофель, Свекла, Морковь, Капуста квашеная, Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная	60
12.2	Суп крестьянский с рисом, мясом курицы и сметаной Капуста белокочанная свежая, Картофель, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Лавровый лист, Мясо курицы	200
24.0	Фрикадельки куриные с соусом молочным Филе кури б/к, Батон, Соль йодированная, Молоко, Масло сливочное, Мука пшеничная, Сахар, Соль йодированная	120
32.13	Каша гречневая рассыпчатая Крупа гречневая, масло сливочное, соль	150
41.0	Сок фруктовый в ассортименте	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50
Итого за обед:		820

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Выход, г
4.16	Винегрет овощной Картофель, Свекла, Морковь, Капуста квашеная, Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная	150
12.8	Суп крестьянский с рисом, мясом курицы и сметаной Капуста белокочанная свежая, Картофель, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Лавровый лист, Мясо курицы	275
24.0	Фрикадельки куриные с соусом молочным Филе кури б/к, Батон, Соль йодированная, Молоко, Масло сливочное, Мука пшеничная, Сахар, Соль йодированная	120
32.14	Каша гречневая рассыпчатая Крупа гречневая, масло сливочное, соль	200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60
2.5	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	75
41.0	Сок фруктовый в ассортименте	200
6.2	Яблоко свежее	100
5.14	Вафли в ассортименте	80
Итого за комплексный обед:		1 260

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.kpkir.ru

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

СОГЛАСОВАНО

директор 1604 Сопи 585
И.А. Варела

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

6 октября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)				Выход, г
34.4	Каша пшеничная с тыквой				180
	Крупа пшено, Тыква, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное				
		Б - 8,6	Ж - 10,9	У - 25,14	ЭЦ - 232,16
2.3	Батон нарезной обогащенный микроэлементами				25
		Б - 2	Ж - 1,16	У - 12,99	ЭЦ - 68
430/2008	Чай с вареньем				200
	Чай листовой, Варенье	Б - 0,3	Ж - 0,1	У - 11	ЭЦ - 43
6.3	Груша свежая				100
		Б - 0,4	Ж - 0,3	У - 10,3	ЭЦ - 47
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %				150
		Б - 4,8	Ж - 3,75	У - 19,05	ЭЦ - 126,75
		Б -	Ж -	У -	ЭЦ -
Итого за завтрак:		Б - 16,10	Ж - 16,21	У - 78,48	ЭЦ - 516,91
					655

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)				Выход, г
20/2008	Салат из соленых огурцов с луком				60
	Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло растительное				
		Б - 1,62	Ж - 3,06	У - 1,56	ЭЦ - 40,2
11.1	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной				200
	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	Ж - 4,87	У - 9,54	ЭЦ - 91,9
23.1	Плов из филе куриного				240
	Филе кури, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Крупа рисовая, Соль йодированная, Томатная паста	Б - 13,47	Ж - 14,44	У - 28,1	ЭЦ - 325,4
43.0	Компот из свежих яблок				200
	Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота,	Б - 0,2	Ж - 0,2	У - 27,9	ЭЦ - 115
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами				40
		Б - 3,2	Ж - 1,7	У - 20,4	ЭЦ - 92
2.4	Батон нарезной обогащенный микроэлементами				50
		Б - 4	Ж - 2,32	У - 25,98	ЭЦ - 136
Итого за обед:		Б - 26,20	Ж - 26,59	У - 113,48	ЭЦ - 800,50
					790

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)				Выход, г
20/2008	Салат из соленых огурцов с луком				100
	Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло растительное				
		Б - 2,7	Ж - 5,1	У - 2,6	ЭЦ - 67
11.5	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной				250
	Свекла, Капуста свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Мясо говядины, Зелень свежая, Лавровый лист, Сметана	Б - 4,59	Ж - 5,82	У - 10,81	ЭЦ - 114,88
23.6	Плов из филе куриного				280
	Филе кури, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Крупа рисовая, Соль йодированная, Томатная паста	Б - 15,02	Ж - 16,21	У - 32,78	ЭЦ - 359,63
43.0	Компот из свежих яблок				200
	Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота,	Б - 0,2	Ж - 0,2	У - 27,9	ЭЦ - 115
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами				60
		Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27	ЭЦ - 129
2.5	Батон нарезной обогащенный микроэлементами				75
		Б - 6	Ж - 3,48	У - 38,97	ЭЦ - 204
6.3	Груша свежая				100
		Б - 0,4	Ж - 0,3	У - 10,3	ЭЦ - 47
57.1	Булочка "Веснушка"				100
	Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Изюм, Масло растительное	Б - 10,47	Ж - 13,33	У - 54,27	ЭЦ - 288,4
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %				150
		Б - 4,8	Ж - 3,75	У - 19,05	ЭЦ - 126,75
Итого за комплексный обед:		Б - 48,98	Ж - 50,74	У - 223,68	ЭЦ - 1 451,66
					1 315

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 ГБОУ СОШ №585
И.Ю.И. Варота



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

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ
7 октября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
31.7	Макароны отварные с сыром Макаронные изделия, Соль йодированная, Масло сливочное, Сыр	160
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	25
433/2008	Какао с молоком какао, Сахар, Молоко	200
6.1	Апельсин свежий	100
5.3	Зефир витаминизированный	35
	Итого за завтрак:	520

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
4.3	Яйцо с гарниром Яйцо, Горошек зеленый консервированный	60
13.1	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной	200
27.1	Печень, тушенная в сметанном соусе Печень говяжья, Соль йодированная, Масло растительное, Мука пшеничная, Сметана	120
32.1	Ризотто (рис с овощами) Крупа рисовая, Масло растительное, Морковь, Лук репчатый, Горошек зеленый консервированный, Кукуруза консервированная, Соль йодированная	150
41.0	Сок фруктовый в ассортименте	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50
	Итого за обед:	820

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Выход, г
4.13	Яйцо с гарниром Яйцо, Горошек зеленый консервированный	100
13.12	Суп картофельный с горохом, мясом курицы и гречками Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы, Батон нарезной	250
27.1	Печень, тушенная в сметанном соусе Печень говяжья, Соль йодированная, Масло растительное, Мука пшеничная, Сметана	120
32.6	Ризотто (рис с овощами) Крупа рисовая, Масло растительное, Морковь, Лук репчатый, Горошек зеленый консервированный, Кукуруза консервированная, Соль йодированная	200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50
41.0	Сок фруктовый в ассортименте	200
6.1	Апельсин свежий	100
57.2	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Сахар, Маргарин / масло растительное, Соль йодированная, Дрожжи, Яйцо	100
5.3	Зефир витаминизированный	35
	Итого за комплексный обед:	1 215

Главный технолог

Зав. производством



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

Генеральный директор

АО "Комбинат питания "Кировский"

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

20 26 г.

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)				Выход, г
	Салат "Витаминный"				100
41/2008	Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблоки, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная	Б - 1,2	Ж - 5,2	У - 9,5 ЭЦ - 90	
	Щи из квашеной капусты с картофелем, мясом курицы и сметаной				275
11.8	Капуста квашеная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы	Б - 6,1	Ж - 8,3	У - 27 ЭЦ - 187,1	
	Рагу из филе куриного				300
23.1	Филе кури, Масло растительное, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная, Соль йодированная	Б - 19,63	Ж - 18,06	У - 39,82 ЭЦ - 474,55	
	Напиток апельсиновый				200
436/2008	Апельсин, Сахар	Б - 0,2	Ж - 0	У - 25,7 ЭЦ - 105	
	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами				60
2.1		Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27 ЭЦ - 129	
	Батон нарезной обогащённый микронутриентами				75
2.5		Б - 6	Ж - 3,48	У - 38,97 ЭЦ - 204	
	Яблоко свежее				100
6.2		Б - 0,4	Ж - 0,4	У - 9,8 ЭЦ - 44,4	
	Плюшка "Московская"				100
57.5	Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Масло растительное	Б - 9,32	Ж - 15,77	У - 29 ЭЦ - 227,05	
Итого за комплексный обед:		Б - 47,65	Ж - 53,76	У - 206,79 ЭЦ - 1 461,40	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) 559-27-84
www.kpkir.ru



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания "Кировский"»

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

СОГЛАСОВАНО

директор КБДУ сан. 585
И.И. Варога

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

1 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
1.2	Бутерброд с маслом сливочным Масло сливочное, Батон обогащённый Б - 2,4 Ж - 8,1 У - 13 ЭЦ - 142	35
37.0	Манник с молоком сгущённым Крупа манная, Яйцо, Молоко, Сахар, Сода пищевая, Соль йодированная, Масло сливочное, Масло растительное, Молоко сгущённое Б - 12,61 Ж - 8,72 У - 46,53 ЭЦ - 308,05	170
42.1	Чай с молоком Чай листовой, Сахар, Молоко Б - 2,97 Ж - 2,6 У - 15,9 ЭЦ - 98,89	200
6.0	Мандарин свежий Б - 0,8 Ж - 0,1 У - 7,5 ЭЦ - 38	100
Итого за завтрак:		Б - 18,78 Ж - 19,52 У - 83,03 ЭЦ - 586,94 505

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
40/2008	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное Б - 0,96 Ж - 3,06 У - 4,62 ЭЦ - 49,8	60
14.0	Рассольник ленинградский с мясом курицы и сметаной Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Огурцы соленые, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы Б - 3,39 Ж - 4,91 У - 13,62 ЭЦ - 110,7	200
21.1	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина б/к, Масло растительное, Картофель, Лук репчатый, Томатная паста, Соль йодированная, Лавровый лист Б - 14,7 Ж - 13,65 У - 19,2 ЭЦ - 286,8	240
43.2	Компот из смеси сухофруктов Сухофрукты (Смесь), Сахар, Лимонная кислота Б - 0,6 Ж - 0,1 У - 31,7 ЭЦ - 131	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами Б - 3,2 Ж - 1,7 У - 20,4 ЭЦ - 92	40
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами Б - 4 Ж - 2,32 У - 25,98 ЭЦ - 136	50
Итого за обед:		Б - 26,85 Ж - 25,74 У - 115,52 ЭЦ - 806,30 790

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Выход, г
40/2008	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное Б - 1,6 Ж - 5,1 У - 7,7 ЭЦ - 83	100
14.2	Рассольник ленинградский с мясом курицы и сметаной Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Огурцы соленые, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы Б - 4,7 Ж - 6,43 У - 17,83 ЭЦ - 147,58	265
21.6	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина б/к, Масло растительное, Картофель, Лук репчатый, Томатная паста, Соль йодированная, Лавровый лист Б - 20,36 Ж - 17,07 У - 24 ЭЦ - 358,5	300
43.2	Компот из смеси сухофруктов Сухофрукты (Смесь), Сахар, Лимонная кислота Б - 0,6 Ж - 0,1 У - 31,7 ЭЦ - 131	200
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
6.0	Мандарин свежий Б - 0,8 Ж - 0,1 У - 7,5 ЭЦ - 38	100
57.0	Булочка домашняя Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Масло растительное Б - 7,4 Ж - 17,8 У - 49,8 ЭЦ - 300,6	100
Итого за комплексный обед:		Б - 46,28 Ж - 52,63 У - 204,5 ЭЦ - 1 391,68 1 200

Главный технолог

Зав. производством