



СОГЛАСОВАНО

директор 1504. СМН № 585
Воробей Н.А. Воробей

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

сентябрь 2026г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ

12 октября 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 - 24,8 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 - 5,5 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 - 1364,16 1210

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

Согласовано 15.09.2016 г. А. В. Варова



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

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

13 октября 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 микроэлементами	25
14.22	Кофейный напиток Кофейный напиток, Сахар, Молоко	200
6.1	Апельсин свежий	100
5.1	Вафли в ассортименте	20
Итого за завтрак:		500

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
30/2008	Салат "Степной" из разных овощей Картофель, Морковь, Огурцы соленые, 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 обогащенный микроэлементами	40
2.4	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50
Итого за обед:		790

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Выход, г
30/2008	Салат "Степной" из разных овощей Картофель, Морковь, Огурцы соленые, 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/к, Сметана	280
21.3	Голубцы ленивые Капуста свежая, Говядина б/к, Свинина б/к 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 микроэлементами	60
2.5	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	75
6.1	Апельсин свежий	100
57.0	Булочка домашняя Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Соль йодированная, Дрожжи, Масло растительное	100
Итого за комплексный обед:		1 215

Главный технолог

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО

директор ПБОУ СПИ № 585
Рогов И.А. Варла

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



МЕНЮ (льготное)
1 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

14 октября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
1.1	Бутерброд с повидлом Батон обогащенный микроэлементами	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 листовый, Сахар, Молоко	200
6.2	Яблоко свежее	100
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %	150
	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 (варимель), Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы	200
26.0	Биточки рыбные из минтая Филе минтая бл, Батон нарезной, Соль йодированная, Сухари панировочные, Масло растительное	90
33.0	Картофель тушеный 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 микроэлементами	40
2.4	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50
	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 (варимель), Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы	250
26.1	Биточки рыбные из минтая Филе минтая бл, Батон нарезной, Соль йодированная, Сухари панировочные, Масло растительное	100
33.2	Картофель тушеный Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная	200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60
2.5	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	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, Яйцо, Соль йодированная, Дрожжи, Масло растительное	100
	Итого за комплексный обед:	1335

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

А.И.Иванов 1509 с.м.п. 585
Родина М.А. Варшава



МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

15 октября 2026 г.

АО «Комбинат питания «Кировский»
Генеральный директор
Н.С. Яковлева

15 ОКТ 2026

Санкт-Петербург

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)				Выход, г	
36.0	Омлет натуральный Яйцо, Молоко, Соль йодированная, Масло растительное, Масло сливочное				150	
	Б - 14,45	Ж - 15,87	У - 6,73	ЭЦ - 263,64		
2.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами				25	
	Б - 2	Ж - 1,16	У - 12,99	ЭЦ - 68		
42.0	Чай с лимоном Чай листовый, Сахар, Лимон				200	
	Б - 0,25	Ж - 0,06	У - 15,56	ЭЦ - 62,12		
6.3	Груша свежая				100	
	Б - 0,4	Ж - 0,3	У - 10,3	ЭЦ - 47		
5.2	Зефир витаминизированный				35	
	Б - 0,63	Ж - 0,1	У - 23,2	ЭЦ - 101,6		
	Б -	Ж -	У -	ЭЦ -		
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					60
		Б - 0,96	Ж - 3,06	У - 4,14	ЭЦ - 48	
13.11	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель, Горох холотый, 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/х, Свинина б/х, Батон нарезной, Лук репчатый, Соль йодированная, Сушари 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 - 78	
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/х, Свинина б/х, Батон нарезной, Лук репчатый, Соль йодированная, Сушари 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				60
2.5	Батон нарезной обогащённый микронутриентами				75
41.0	Сок фруктовый в ассортименте				200
6.3	Груша свежая				100
57.1	Булочка "Веснушка" Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Изюм, Масло растительное				100
Итого за комплексный обед:					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) 759-21-84
www.kpikirov.ru

СОГЛАСОВАНО

директор 15.09.2020 15.08.55
И.А. Варога



УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»
Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)
1 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

16 октября 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
34.1	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным Крупа рисовая, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное Б - 7,39 Ж - 10,74 У - 35,4 ЭЦ - 292,16	180
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	200
6.0	Мандарин свежий Б - 0,8 Ж - 0,1 У - 7,5 ЭЦ - 38	100
5.1	Вафли в ассортименте Б - 2,44 Ж - 2,23 У - 9,8 ЭЦ - 62	20
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 2 Ж - 1,16 У - 12,99 ЭЦ - 68	25
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 Б - 0,96 Ж - 3,06 У - 4,62 ЭЦ - 49,8	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 Б - 4,1 Ж - 2,86 У - 13,58 ЭЦ - 95,06	200
23.0	Филе птицы по-строгановски 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	90
32.0	Рис отварной Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная Б - 3,7 Ж - 6,3 У - 23,18 ЭЦ - 203	150
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	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 - 26,36 Ж - 23,60 У - 117,18 ЭЦ - 822,50 790

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Выход, г
40/2008	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное Б - 1,6 Ж - 5,1 У - 7,7 ЭЦ - 83	100
13.9	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 Б - 7,12 Ж - 4,68 У - 21,01 ЭЦ - 138,2	270
23.3	Филе птицы по-строгановски 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	100
32.3	Рис отварной Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная Б - 4,93 Ж - 7,76 У - 31,58 ЭЦ - 248,44	200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 Ж - 2,55 У - 27 ЭЦ - 129	60
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 Ж - 2,32 У - 25,98 ЭЦ - 136	50
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	200
6.0	Мандарин свежий Б - 0,8 Ж - 0,1 У - 7,5 ЭЦ - 38	100
57.2	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Масло растительное Б - 11,56 Ж - 24,47 У - 59,07 ЭЦ - 333,02	100
Итого за комплексный обед:		Б - 46,33 Ж - 55,15 У - 209,65 ЭЦ - 1 370,19 1 180

Главный технолог

Зав. производством