



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

Генеральный директор
И. А. Варова



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

И. С. Яковлева

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ

19 октября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
1.1	Бутерброд с повидлом Повидло в ассортименте, Батон обогащенный	45
34.3	Каши 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	Каши 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	Каши 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.kpkirov.ru

УТВЕРЖДЕНО

СОГЛАСОВАНО

Директор
И.А. Власов

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

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

20 октября 2016 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
34.4	Каша пшениная с тыквой Крупа пшено, Тыква, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	180
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	25
430/2008	Чай с вареньем Чай листовой, Варенье	200
6.3	Груша свежая	100
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %	150
	Итого за завтрак:	655

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
20/2008	Салат из соленых огурцов с луком Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло растительное	60
11.1	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Свекла, Капуста свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Мясо говядины, Зелень свежая, Лавровый лист, Сметана	200
23.1	Плов из филе куриного Филе кури, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Крупа рисовая, Соль йодированная, Томатная паста	240
43.0	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота,	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50
	Итого за обед:	790

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Выход, г
20/2008	Салат из соленых огурцов с луком Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло растительное	100
11.5	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Свекла, Капуста свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Мясо говядины, Зелень свежая, Лавровый лист, Сметана	250
23.6	Плов из филе куриного Филе кури, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Крупа рисовая, Соль йодированная, Томатная паста	280
43.0	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота,	200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60
2.5	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	75
6.3	Груша свежая	100
57.1	Булочка "Веснушка" Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Изюм, Масло растительное	100
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %	150
	Итого за комплексный обед:	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

СОГЛАСОВАНО

Варова
21 октября 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

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

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

21 октября 2020 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
31.7	Макаронны изделия 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, тушеная 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, тушеная 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:	1215

Главный технолог

Зав. производством



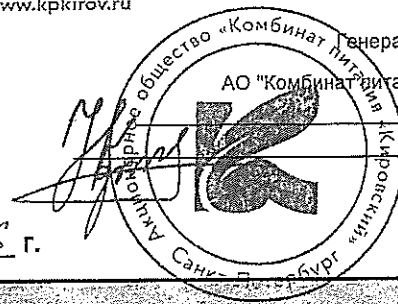
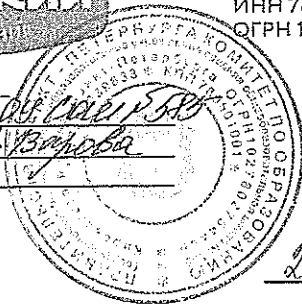
Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805396573 /КПП 780501001
ОГРН 1069847167334

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

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

СОГЛАСОВАНО

Директор
В.А. Яковлева



Н.С. Яковлева
20__ г

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

22 октября 20__ г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)				Выход, г	
34.5	Каша гречневая молочная вязкая с маслом сливочным Крупа гречневая, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное				180	
	Б - 8,16	Ж - 8,52	У - 29,7	ЭЦ - 238,8		
14/2008	Сыр (порциями)				15	
	Б - 3,45	Ж - 4,45	У - 0	ЭЦ - 54,5		
430/2008	Чай с сахаром Какао-порошок, Молоко, Сахар				200	
	Б - 0,2	Ж - 0,1	У - 15	ЭЦ - 60		
6.2	Яблоко свежее				100	
	Б - 0,4	Ж - 0,4	У - 9,8	ЭЦ - 44,4		
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 - 16,65	Ж - 16,86	У - 77,29	ЭЦ - 527,70	540

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)				Выход, г	
41/2008	Салат "Витаминный"				60	
	Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблоки, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная	Б - 0,72	Ж - 3,12	У - 5,7	ЭЦ - 54	
11.2	Щи из квашеной капусты с картофелем, мясом курицы и сметаной				200	
	Капуста квашеная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы	Б - 1,37	Ж - 0,74	У - 7,12	ЭЦ - 42,56	
23.2	Рагу из филе куриного				250	
	Филе кури, Масло растительное, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная, Соль йодированная	Б - 14,69	Ж - 15,63	У - 30,18	ЭЦ - 385,71	
436/2008	Напиток апельсиновый				200	
	Апельсин, Сахар	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 - 24,18	Ж - 23,51	У - 115,08	ЭЦ - 815,27	800

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)				Выход, г	
41/2008	Салат "Витаминный" Капуста Белокочанная свежая, Морковь, Яблоки, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная				100	
	Б - 1,2	Ж - 5,2	У - 9,5	ЭЦ - 90		
11.8	Щи из квашеной капусты с картофелем, мясом курицы и сметаной Капуста квашеная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы				275	
	Б - 6,1	Ж - 8,3	У - 27	ЭЦ - 187,1		
23.1	Рагу из филе куриного Филе кури, Масло растительное, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная, Соль йодированная				300	
	Б - 19,63	Ж - 18,06	У - 39,82	ЭЦ - 474,85		
436/2008	Напиток апельсиновый Апельсин, Сахар				200	
	Б - 0,2	Ж - 0	У - 25,7	ЭЦ - 105		
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		
6.2	Яблоко свежее				100	
	Б - 0,4	Ж - 0,4	У - 9,8	ЭЦ - 44,4		
57.5	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Масло растительное				100	
	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

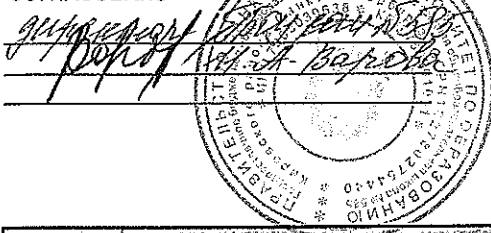
Зав. производством



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

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

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

Н.С. Яковлева

20 ____ г.

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

29 Октября 2026 г.



№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
1.2	Бутерброд с маслом сливочным Масло сливочное, Батон обогащенный Б - 2,4 Ж - 8,1 У - 13 ЭЦ - 142	35
37.0	Маник с молоком сгущенным Крупа манная, Яйцо, Молоко, Сахар, Сода пищевая, Соль йодированная, Масло сливочное, Масло растительное, Молоко сгущенное Б - 12,61 Ж - 8,72 У - 46,63 ЭЦ - 308,05	170
42.1	Чай с молоком Чай листовый, 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 - 48,8	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/х, Масло растительное, Картофель, Лук репчатый, Томатная паста, Соль йодированная, Лавровый лист Б - 14,7 Ж - 13,65 У - 19,2 ЭЦ - 288,8	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 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 - 25,96 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/х, Масло растительное, Картофель, Лук репчатый, Томатная паста, Соль йодированная, Лавровый лист Б - 20,38 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 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
6.0	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 - 1391,68 1200

Главный технолог

Зав. производством