

КИРОВСКИЙ

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

Директор питания
И.А. Свирдлова

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ

7 сентября 20*26* г.

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г / 5- 11 класс
1.1	Бутерброд с повидлом Повидло в ассортименте, Батон обогащенный	45	45
34.3	Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")	200	230
34.16	Крупа рисовая, Крупа пшено, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное		
42.1	Чай с молоком Чай листовой, Сахар, Молоко	200	200
6.2	Яблоко свежее	100	100
5.0	Печенье в ассортименте	25	20
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	0	25
Итого за завтрак:		570	620

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г / 5- 11 класс
4.2	Винегрет овощной	60	100
4.9	Картофель, Свекла, Морковь, Капуста квашеная, Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная		
12.2	Суп крестьянский с рисом, мясом курицы и сметаной	200	250
12.7	Капуста белокочанная свежая, Картофель, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Лавровый лист, Мясо курицы		
24.0	Фрикадельки куриные с соусом молочным	120	120
24.0	Филе кури б/к, Батон, Соль йодированная, Молоко, Масло сливочное, Мука пшеничная, Сахар, Соль йодированная		
32.13	Каша гречневая рассыпчатая	150	200
32.14	Крупа гречневая, масло сливочное, соль		
41.0	Сок фруктовый в ассортименте	200	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	60
2.1			
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	40
2.12			
Итого за обед:		820	970

Главный технолог

Зав. производством

КИРОВСКИЙ

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

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

1 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1 - 4 класс	Выход, г / 5 - 11 класс
34.4	Каша пшеничная с тыквой		
34.24	Крупа пшено, Тыква, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	Б - $\frac{8,6}{9,56}$ Ж - $\frac{10,9}{11,78}$ У - $\frac{25,14}{27,93}$ ЭЦ - $\frac{232,16}{277,96}$	180 200
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами		
2.4		Б - $\frac{2}{4}$ Ж - $\frac{1,16}{2,32}$ У - $\frac{12,99}{25,98}$ ЭЦ - $\frac{68}{136}$	25 50
430/2008	Чай с вареньем		
	Чай листовой, Варенье	Б - $\frac{0,3}{0,3}$ Ж - $\frac{0,1}{0,1}$ У - $\frac{11}{11}$ ЭЦ - $\frac{43}{43}$	200 200
6.3	Груша свежая		
		Б - $\frac{0,4}{0,4}$ Ж - $\frac{0,3}{0,3}$ У - $\frac{10,3}{10,3}$ ЭЦ - $\frac{47}{47}$	100 100
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %		
		Б - $\frac{4,8}{4,8}$ Ж - $\frac{3,75}{3,75}$ У - $\frac{19,05}{19,05}$ ЭЦ - $\frac{126,75}{126,75}$	150 150
	Итого за завтрак:	Б - $\frac{16,10}{19,06}$ Ж - $\frac{16,21}{18,25}$ У - $\frac{78,48}{94,26}$ ЭЦ - $\frac{516,91}{630,71}$	655 700

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1 - 4 класс	Выход, г / 5 - 11 класс
20/2008	Салат из соленых огурцов с луком		
	Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло растительное	Б - $\frac{1,62}{2,7}$ Ж - $\frac{3,06}{5,1}$ У - $\frac{1,56}{2,6}$ ЭЦ - $\frac{40,2}{67}$	60 100
11.1	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной		
11.5	Свекла, Капуста свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Мясо говядины, Зелень свежая, Лавровый лист, Сметана	Б - $\frac{3,71}{4,59}$ Ж - $\frac{4,87}{5,82}$ У - $\frac{9,54}{10,81}$ ЭЦ - $\frac{91,9}{114,88}$	200 250
23.1	Плов из филе куриного		
23.6	Филе кури, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Крупа рисовая, Соль йодированная, Томатная паста	Б - $\frac{13,47}{15,02}$ Ж - $\frac{14,44}{16,21}$ У - $\frac{28,1}{32,78}$ ЭЦ - $\frac{325,4}{359,63}$	240 280
43.0	Компот из свежих яблок		
	Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота,	Б - $\frac{0,2}{0,2}$ Ж - $\frac{0,2}{0,2}$ У - $\frac{27,9}{27,9}$ ЭЦ - $\frac{115}{115}$	200 200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
2.1		Б - $\frac{3,2}{4,8}$ Ж - $\frac{1,7}{2,55}$ У - $\frac{20,4}{27}$ ЭЦ - $\frac{92}{129}$	40 60
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами		
2.4		Б - $\frac{4}{4}$ Ж - $\frac{2,32}{2,32}$ У - $\frac{25,98}{25,98}$ ЭЦ - $\frac{136}{136}$	50 50
	Итого за обед:	Б - $\frac{26,20}{31,31}$ Ж - $\frac{26,59}{32,20}$ У - $\frac{113,48}{127,07}$ ЭЦ - $\frac{800,50}{921,51}$	790 940

Главный технолог

Зав. производством

КИРОВСКИЙ

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.krkirtoy.ru

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала NSD2
И.А. Свистунов

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

1 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)					Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г / 5- 11 класс				
31.7	Макаронны отварные с сыром Макаронные изделия, Соль йодированная, Масло сливочное, Сыр					Б - 10,1 13,46	Ж - 14,66 19,04	У - 14,34 17,34	ЭЦ - 216,51 288,68	160	200
31.1											
2.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами					Б - 2 2	Ж - 1,16 1,16	У - 12,99 12,99	ЭЦ - 68 68	25	25
2.3											
433/2008	Какао с молоком какао, Сахар, Молоко					Б - 2,9 2,9	Ж - 2,5 2,5	У - 24,8 24,8	ЭЦ - 134 134	200	200
6.1	Апельсин свежий					Б - 0,9 0,9	Ж - 0,2 0,2	У - 8,1 8,1	ЭЦ - 43 43	100	100
5.3	Зефир витаминизированный					Б - 0,63 0,63	Ж - 0,1 0,1	У - 23,2 23,2	ЭЦ - 101,6 101,6	35	35
Итого за завтрак:		Б - 16,53 19,89	Ж - 18,62 23,00	У - 83,43 86,43	ЭЦ - 563,11 635,28	520	560				

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г / 5- 11 класс				
4.3	Яйцо с гарниром Яйцо, Горошек зеленый консервированный	Б - 5,11 6,94	Ж - 4,64 4,72	У - 1,59 4,18	ЭЦ - 70,93 86,96	60	100
4.13							
13.1	Суп картофельный с горохом и гренками Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной	Б - 3,4 4,25	Ж - 2,7 3,06	У - 10,12 23,05	ЭЦ - 114,7 132,68	200	250
13.12							
27.1	Печень, тушеная в сметанном соусе Печень говяжья, Соль йодированная, Масло растительное, Мука пшеничная, Сметана	Б - 7,04 7,04	Ж - 7,11 7,11	У - 10,23 10,23	ЭЦ - 151,92 151,92	120	120
27.1							
32.1	Ризотто (рис с овощами) Крупа рисовая, Масло растительное, Морковь, Лук репчатый, Горошек зеленый консервированный, Кукуруза консервированная, Соль йодированная	Б - 3,15 5,44	Ж - 5,49 9,84	У - 20,85 31,97	ЭЦ - 168 262,71	150	230
32.8							
41.0	Сок фруктовый в ассортименте	Б - 1 1	Ж - 0,2 0,2	У - 15 15	ЭЦ - 76 76	200	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	Б - 3,2 3,2	Ж - 1,7 1,7	У - 20,4 20,4	ЭЦ - 92 92	40	40
2.0							
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	Б - 4 2	Ж - 2,32 1,16	У - 25,96 12,99	ЭЦ - 136 68	50	25
2.3							
Итого за обед:		Б - 26,90 29,87	Ж - 24,16 27,79	У - 104,17 117,82	ЭЦ - 809,55 870,27	820	965

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

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала №2
И.И. Свердлова

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

10 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)				Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г / 5- 11 класс
34.5	Каши гречневая молочная вязкая с маслом сливочным				180	250
34.23	Крупа гречневая, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	Б - $\frac{8,16}{10,42}$	Ж - $\frac{8,52}{10,88}$	У - $\frac{29,7}{34,93}$ ЭЦ - $\frac{238,8}{305,14}$		
14/2008	Сыр (порциями)				15	15
14/2008		Б - $\frac{3,45}{3,45}$	Ж - $\frac{4,45}{4,45}$	У - $\frac{0}{0}$ ЭЦ - $\frac{54,5}{54,5}$		
430/2008	Чай с сахаром				200	200
433/2008	Какао-порошок, Молоко, Сахар	Б - $\frac{0,2}{0,2}$	Ж - $\frac{0,1}{0,1}$	У - $\frac{15}{15}$ ЭЦ - $\frac{60}{60}$		
6.2	Яблоко свежее				100	100
6.2		Б - $\frac{0,4}{0,4}$	Ж - $\frac{0,4}{0,4}$	У - $\frac{9,8}{9,8}$ ЭЦ - $\frac{44,4}{44,4}$		
5.1	Вафли в ассортименте				20	20
		Б - $\frac{2,44}{2,44}$	Ж - $\frac{2,23}{2,23}$	У - $\frac{9,8}{9,8}$ ЭЦ - $\frac{62}{62}$		
2.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами				25	50
2.4		Б - $\frac{2,00}{4,00}$	Ж - $\frac{1,16}{2,32}$	У - $\frac{12,99}{25,98}$ ЭЦ - $\frac{68,00}{136,00}$		
Итого за завтрак:		Б - $\frac{16,65}{20,91}$	Ж - $\frac{16,86}{20,38}$	У - $\frac{77,29}{95,51}$ ЭЦ - $\frac{527,70}{662,04}$	540	635

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г /5- 11 класс
41/2008	Салат "Витаминный" Капуста белокачанная свежая, Морковь, Яблоки, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная	60	100
11.2	Щи из квашеной капусты с картофелем, мясом курицы и сметаной Капуста квашеная, Каргофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы	200	250
11.7			
23.2	Рагу из филе куриного Филе куры, Масло растительное, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная, Соль йодированная	250	280
23.9			
436/2008	Напиток апельсиновый Апельсин, Сахар	200	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	60
2.1			
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	50
2.4			

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

АО «Комбинат питания "Кировский"»

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

СОГЛАСОВАНО

Директор пищеблока Н.С. Яковлева

Н.С. Яковлева

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

11 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г /5- 11 класс
1.2	Бутерброд с маслом сливочным	35	35
1.2	Масло сливочное, Батон обогащенный	Б - 2,4 2,4	Ж - 8,1 8,1
37.0	Манник с молоком сгущенным	170	220
37.1	Крупа манная, Яйцо, Молоко, Сахар, Сода пищевая, Соль йодированная, Масло сливочное, Масло растительное, Молоко сгущенное	Б - 12,61 16,32	Ж - 8,72 11,63
42.1	Чай с молоком	200	200
42.1	Чай листовой, Сахар, Молоко	Б - 2,97 2,97	Ж - 2,6 2,6
6.0	Мандарин свежий	100	100
6.0		Б - 0,8 0,8	Ж - 0,1 0,1
		У - 13 13	ЭЦ - 142 142
		У - 46,63 56,5	ЭЦ - 306,05 400,73
		У - 15,9 15,9	ЭЦ - 98,89 98,89
		У - 7,5 7,5	ЭЦ - 39 39
		У - 83,03 94,90	ЭЦ - 586,94 679,62
	Итого за завтрак:	505	555

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г /5- 11 класс
40/2008	Салат из квашеной капусты	60	100
14.0	Рассольник ленинградский с мясом курицы и сметаной	200	250
14.1	Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Огурцы соленные, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы	Б - 0,96 1,6	Ж - 3,06 5,1
21.1	Жаркое по-домашнему со свиной	240	280
21.5	Свинина б/х, Масло растительное, Картофель, Лук репчатый, Томатная паста, Соль йодированная, Лавровый лист	Б - 14,7 17,15	Ж - 13,65 16,93
43.2	Компот из смеси сухофруктов	200	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	60
2.1		Б - 3,2 4,8	Ж - 1,7 2,55
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	50
2.4		Б - 4 4	Ж - 2,32 2,32
		У - 20,4 27	ЭЦ - 92 129
		У - 25,98 25,98	ЭЦ - 136 136
		У - 115,52 131,64	ЭЦ - 806,30 951,98
	Итого за обед:	790	940

Главный технолог

Зав. производством