



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)

1 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ

14 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г /5- 11 класс
14/2008	Сыр (порциями) Б - 3,45 / 3,45 Ж - 4,45 / 4,45 У - 0 / 0 ЭЦ - 54,5 / 54,5	15	15
34.25	Каши манная молочная жидкая с маслом сливочным	200	230
34.26	Крупа манная, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Ванилин, Масло сливочное Б - 5,52 / 6,46 Ж - 8 / 9,2 У - 24,71 / 28,42 ЭЦ - 202,52 / 232,9		
433/2008	Какао с молоком Какао-порошок, Молоко, Сахар Б - 2,9 / 2,9 Ж - 2,5 / 2,5 У - 24,8 / 24,8 ЭЦ - 134 / 134	200	200
6.0	Мандарин свежий Б - 0,8 / 0,8 Ж - 0,1 / 0,1 У - 7,5 / 7,5 ЭЦ - 38 / 38	100	100
5.0	Печенье в ассортименте Б - 3 / 2,4 Ж - 2,5 / 2 У - 11,2 / 8,96 ЭЦ - 69 / 55,2	25	20
5.1			
2.3	Батон нарезной обогащенный микроэлементами Б - 2 / 4 Ж - 1,16 / 2,32 У - 12,99 / 25,98 ЭЦ - 68 / 136	25	50
2.4			
Итого за завтрак:		Б - 17,77 / 20,01 Ж - 18,71 / 20,57 У - 81,2 / 95,66 ЭЦ - 566,02 / 650,6	565 615

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г /5- 11 класс
3.0	Огурец соленый порционно Б - 0,48 / 0,8 Ж - 0,06 / 0,1 У - 1,02 / 1,7 ЭЦ - 6 / 10	60	100
3.1			
11.0	Щи из свежей капусты с картофелем, мясом курицы и сметаной	200	250
11.3	Капуста свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томат-паста, Масло растительное, Мясо курицы, Зелень свежая, Сметана, Лавровый лист Б - 3,34 / 4,14 Ж - 3,6 / 5,57 У - 4,35 / 5,39 ЭЦ - 71,16 / 86,1		
22.0	Тефтели мясные с соусом сметанным с томатом	120	120
22.0	Говядина б/к, Свинина б/к, Батон, Соль йодированная, Лук репчатый, Масло растительное, Мука пшеничная, Сметана, Томатная паста Б - 9,22 / 9,22 Ж - 14,9 / 14,9 У - 15,42 / 15,42 ЭЦ - 271,77 / 271,77		
331/2008	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Соль йодированная, Масло сливочное Б - 5,5 / 6,6 Ж - 4,8 / 5,26 У - 31,3 / 36,56 ЭЦ - 163,4 / 220,1	150	180
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 обогащенный микроэлементами Б - 3,2 / 4,8 Ж - 1,7 / 2,55 У - 20,4 / 27 ЭЦ - 92 / 129	40	60
2.1			
2.4	Батон нарезной обогащенный микроэлементами Б - 4 / 4 Ж - 2,32 / 2,32 У - 25,98 / 25,98 ЭЦ - 136 / 136	50	50
2.4			
Итого за обед:		Б - 26,74 / 30,56 Ж - 27,58 / 30,90 У - 113,47 / 127,05 ЭЦ - 816,33 / 928,97	820 960

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

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

15 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)					Выход, г / 1-4 класс	Выход, г /5-11 класс
35.0	Запеканка из творога с молоком сгущенным Творог, Крупа манная, Яйца, Сахар, Сметана, Масло растительное, Мука пшеничная в/б, Молоко сгущенное					155	230
35.2							
2.3	Батон нарезной обогащённый микроэлементами					25	0
14.22	Кофейный напиток Кофейный напиток, Сахар, Молоко					200	200
6.1	Апельсин свежий					100	100
5.1	Вафли в ассортименте					20	20
Итого за завтрак:		Б - 19,16 21,39	Ж - 18,76 22,14	У - 83,09 82,00	ЭЦ - 584,00 620,22	500	550

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)				Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г / 5- 11 класс
30/2008	Салат "Стенной" из разных овощей				60	100
	Б - 2,16 3,6	Ж - 6,12 10,2	У - 4,68 7,8	ЭЦ - 82,2 137		
13.15	Суп картофельный с мясом говядины				200	250
13.16	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо говядины б/к					
	Б - 4,5 5,1	Ж - 4,28 4,56	У - 23,18 28,7	ЭЦ - 128,12 161		
21.0	Голубцы ленивые				240	280
21.2	Капуста свежая, Говядина б/к, Свинина б/к с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная					
	Б - 12,59 13,41	Ж - 12,24 12,26	У - 14,88 17,36	ЭЦ - 280,2 274,4		
43.1	Компот из цитрусовых				200	200
	Апельсины, Мандарины, Сахар					
	Б - 0,5 0,5	Ж - 0,1 0,1	У - 23,4 23,4	ЭЦ - 103 103		
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами				40	60
2.1						
	Б - 3,2 4,8	Ж - 1,7 2,55	У - 20,4 27	ЭЦ - 92 129		
2.4	Батон нарезной обогащённый микроэлементами				50	50
2.4						
	Б - 4 4	Ж - 2,32 2,32	У - 25,98 25,98	ЭЦ - 136 136		
				</		

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.kpkirov.ru

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

16 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1-4 класс	Выход, г / 5-11 класс
1.1	Бутерброд с повидлом Батон обогащённый микронутриентами, Повидло в ассортименте	45	45
34.0	Каша геркулесовая молочная жидкая с маслом сливочным	180	230
34.6	Хлопья овсяные "Геркулес", Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное		
42.1	Чай с молоком Чай листовой, Сахар, Молоко	200	200
6.2	Яблоко свежее	100	100
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %	150	150
2.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	0	25
Итого за завтрак:		675	750

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1-4 класс	Выход, г / 5-11 класс
4.0	Салат из свеклы с огурцами солеными	60	100
4.4	Свекла, Огурцы соленые, Масло растительное		
13.0	Суп картофельный с макаронными изделиями и мясом курицы	200	250
13.3	Картофель, Макароны изделия (вермишель), Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы		
26.0	Биточки рыбные из минтая	90	100
26.1	Филе минтая б/к. Батон нарезной, Соль йодированная, Сухари панировочные, Масло растительное		
33.2	Картофель тушёный	150	180
33.1	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная		
436/2008	Напиток апельсиновый	200	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	60
2.1			
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	25
2.3			
Итого за обед:		790	915

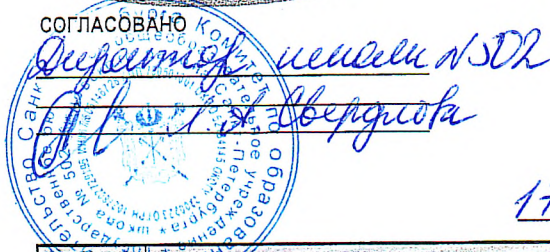
Главный технолог

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.kplkirov.ru



МЕНЮ (льготное)
1 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ
17 сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г / 5- 11 класс
36.0	Омлет натуральный		
36.1	Яйцо, Молоко, Соль йодированная, Масло растительное, Масло сливочное Б - $\frac{14,45}{17,07}$ Ж - $\frac{15,87}{19,16}$ У - $\frac{8,73}{14,64}$ ЭЦ - $\frac{263,64}{356,19}$	150	200
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами		
2.3	Б - $\frac{2}{2}$ Ж - $\frac{1,16}{1,16}$ У - $\frac{12,99}{12,99}$ ЭЦ - $\frac{68}{68}$	25	25
42.0	Чай с лимоном		
	Чай листовой, Сахар, Лимоны Б - $\frac{0,25}{0,25}$ Ж - $\frac{0,06}{0,06}$ У - $\frac{15,56}{15,56}$ ЭЦ - $\frac{62,12}{62,12}$	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
5.2	Зефир витаминизированный		
	Б - $\frac{0,63}{0,63}$ Ж - $\frac{0,1}{0,1}$ У - $\frac{23,2}{23,2}$ ЭЦ - $\frac{101,6}{101,6}$	35	35
	Итого за завтрак: Б - $\frac{17,73}{20,35}$ Ж - $\frac{17,49}{20,78}$ У - $\frac{70,78}{76,69}$ ЭЦ - $\frac{542,36}{634,91}$	510	560

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы) / (5 - 11 классы)	Выход, г / 1- 4 класс	Выход, г / 5- 11 класс
35/2008	Салат из белокочанной капусты		
35/2008	Капуста свежая, Морковь, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Масло растительное Б - $\frac{0,96}{1,6}$ Ж - $\frac{3,06}{5,1}$ У - $\frac{4,14}{6,9}$ ЭЦ - $\frac{48}{80}$	60	100
13.11	Суп картофельный с горохом и гречками		
13.12	Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной Б - $\frac{4,12}{4,25}$ Ж - $\frac{2,6}{3,06}$ У - $\frac{16,12}{23,05}$ ЭЦ - $\frac{114,7}{132,68}$	200	250
22.1	Биточки особые		
22.4	Говядина б/к, Свинина б/к, Батон нарезной, Лук репчатый, Соль йодированная, Сухари панировочные, Б - $\frac{10,1}{11,08}$ Ж - $\frac{11,02}{11,5}$ У - $\frac{10,62}{14,8}$ ЭЦ - $\frac{217,4}{241,56}$	90	100
351/2008	Рагу овощное		
351/2008	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Капуста белокочанная, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная, Мука пшеничная, Сметана Б - $\frac{3,5}{4,2}$ Ж - $\frac{5,7}{7,45}$ У - $\frac{11,5}{13,8}$ ЭЦ - $\frac{119}{142,8}$	150	180
41.0	Сок фруктовый в ассортименте		
	Б - $\frac{1}{1}$ Ж - $\frac{0,2}{0,2}$ У - $\frac{15}{15}$ ЭЦ - $\frac{76}{76}$	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 - $\frac{26,88}{30,93}$ Ж - $\frac{27,6}{32,18}$ У - $\frac{103,76}{126,53}$ ЭЦ - $\frac{803,1}{938,04}$	790	940

Главный технолог

Зав. производством