

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 ООО «СМП»
И.С. Яковлева

АО «Комбинат питания «Кировский»
И.С. Яковлева
20__ г.

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ

28 сентября 2016 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 - 33,5 ЭЦ - 207	75
Итого за комплексный обед:		Б - 48,89 Ж - 47,17 У - 196,77 ЭЦ - 1 364,16 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.kpkirov.ru

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 ____ г.

СОГЛАСОВАНО

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

20 ____ г.

ЗАВТРАК (1 - 4 классы)

№ рецептуры	Выход, г
35.0	155
Запеканка из творога с молоком сгущенным	
Творог, Крупа манная, Яйца, Сахар, Сметана, Масло растительное, Мука пшеничная в/с, Молоко сгущенное	
2.3	25
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	
14.22	200
Кофейный напиток	
Кофейный напиток, Сахар, Молоко	
6.1	100
Апельсин свежий	
5.1	20
Вафли в ассортименте	
Итого за завтрак:	
Б - 19,16	Ж - 18,76
У - 83,09	ЭЦ - 584,00
500	

ОБЕД (1 - 4 классы)

№ рецептуры	Выход, г
30/2008	60
Салат "Степной" из разных овощей	
Картофель, Морковь, Огурцы соленные, Лук репчатый, Зеленый горошек, Масло растительное	
13.15	200
Суп картофельный с мясом говядины	
Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо говядины б/к	
21.0	240
Голубцы ленивые	
Капуста свежая, Говядина б/к, Свинина б/к с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная	
43.1	200
Компот из цитрусовых	
Апельсины, Мандарины, Сахар	
2.0	40
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	
2.4	50
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	
Итого за обед:	
Б - 26,95	Ж - 26,76
У - 112,52	ЭЦ - 821,52
790	

КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)

№ рецептуры	Выход, г
30/2008	100
Салат "Степной" из разных овощей	
Картофель, Морковь, Огурцы соленные, Лук репчатый, Зеленый горошек, Масло растительное	
13.17	280
Суп картофельный с мясом говядины и сметаной	
Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо говядины б/к, Сметана	
21.3	300
Голубцы ленивые	
Капуста свежая, Говядина б/к, Свинина б/к с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная	
43.1	200
Компот из цитрусовых	
Апельсины, Мандарины, Сахар	
2.1	60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	
2.5	75
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	
6.1	100
Апельсин свежий	
57.0	100
Булочка домашняя	
Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Соль йодированная, Дрожжи, Масло растительное	
Итого за комплексный обед:	
Б - 45,43	Ж - 54,90
У - 208,45	ЭЦ - 1 434,90
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) 759-27-84
www.kpkirov.ru

УТВЕРЖДЕНО

СОГЛАСОВАНО

директор ООО «КП»
Иванова И.А.

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

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

30 сентября 2016 г.

ЗАВТРАК (1 - 4 классы)

№ рецептуры		Выход, г
1.1	Бутерброд с повидлом Батон обогащённый микронутриентами, Повидло в ассортименте	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 листовой, Сахар, Молоко	200
6.2	Яблоко свежее	100
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %	150
Итого за завтрак:		Б - 15,46 Ж - 16,58 У - 82,11 ЭЦ - 578,75 675

ОБЕД (1 - 4 классы)

№ рецептуры		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 (вермишель), Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы	200
26.0	Биточки рыбные из минтая Филе минтая б/к, Батон нарезной, Соль йодированная, Сухари панировочные, Масло растительное	90
33.0	Картофель тушёный 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 обогащённый микронутриентами	40
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50
Итого за обед:		Б - 26,81 Ж - 27,22 У - 116,67 ЭЦ - 805,34 790

КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)

№ рецептуры		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 (вермишель), Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы	250
26.1	Биточки рыбные из минтая Филе минтая б/к, Батон нарезной, Соль йодированная, Сухари панировочные, Масло растительное	100
33.2	Картофель тушёный Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная	200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60
2.5	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	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, Маргарин, Яйцо, Соль йодированная, Дрожжи, Масло растительное	100
Итого за комплексный обед:		Б - 49,59 Ж - 54,99 У - 207,15 ЭЦ - 1 436,88 1 335

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 ООО «КП»
И.А. Яковлева

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

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

01 октября 20__ г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
36.0	Омлет натуральный Яйцо, Молоко, Соль йодированная, Масло растительное, Масло сливочное	150
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	25
42.0	Чай с лимоном Чай листовой, Сахар, Лимоны	200
6.3	Груша свежая	100
5.2	Зефир витаминизированный	35
	Итого за завтрак:	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
13.11	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной	200
22.1	Биточки особые Говядина б/к, Свинина б/к, Батон нарезной, Лук репчатый, Соль йодированная, Сухари панировочные,	90
351/2008	Рагу овощное Картофель, Морковь, Лук репчатый, Капуста белокочанная, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная, Мука пшеничная, Сметана	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:	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/к, Свинина б/к, Батон нарезной, Лук репчатый, Соль йодированная, Сухари 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 обогащенный микронутриентами	60
2.5	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	75
41.0	Сок фруктовый в ассортименте	200
6.3	Груша свежая	100
57.1	Булочка "Веснушка" Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Маргарин, 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) 759-27-84
www.kpkpirov.ru

СОГЛАСОВАНО

Директор РБД
Н.С. Яковлева
20.08.2018

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

02 Октября 2018 г.

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО «Комбинат питания «Кировский»
Н.С. Яковлева
20.08.2018 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 - 65	25
Итого за завтрак:		Б - 16,33 Ж - 18,76 У - 73,79 ЭЦ - 548,66 540

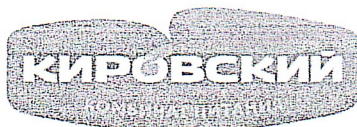
№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
40/2008	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное Б - 0,96 Ж - 3,06 У - 4,62 ЭЦ - 49,8	60
13.2	Суп из мятая с картофелем и перловой крупой Картофель, Крупа перловая, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Филе минтая с/м Б - 4,1 Ж - 2,86 У - 13,56 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 мятая 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

С.Медведев



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

20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Директор 7803 ССМ
А.В.О.З. Петрова

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ

05 октября 20__ г.

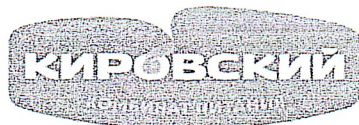
№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
1.1	Бутерброд с повидлом Повидло в ассортименте, Батон обогащенный Б - 1,2 Ж - 0,88 У - 16,8 ЭЦ - 114,16	45
34.3	Каши из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба") Крупа рисовая, Крупа пшено, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное Б - 6,42 Ж - 10 У - 26,8 ЭЦ - 224	200
42.1	Чай с молоком Чай листовой, Сахар, Молоко Б - 2,97 Ж - 2,6 У - 15,9 ЭЦ - 98,89	200
6.2	Яблоко свежее Б - 0,4 Ж - 0,4 У - 9,8 ЭЦ - 44,4	100
5.0	Печенье в ассортименте Б - 3 Ж - 2,5 У - 11,2 ЭЦ - 69	25
Итого за завтрак:		Б - 15,99 Ж - 16,38 У - 80,5 ЭЦ - 550,45 570

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
4.2	Винегрет овощной Картофель, Свекла, Морковь, Капуста квашеная, Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная Б - 0,64 Ж - 5,06 У - 3,96 ЭЦ - 73,8	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 Б - 3,6 Ж - 4,25 У - 10,16 ЭЦ - 101,85	200
24.0	Фрикадельки куриные с соусом молочным Филе кури Б/к, Батон, Соль йодированная, Молоко, Масло сливочное, Мука пшеничная, Сахар, Соль йодированная Б - 7,6 Ж - 3,65 У - 11,18 ЭЦ - 127,04	120
32.13	Каши гречневая рассыпчатая Крупа гречневая, масло сливочное, соль Б - 6,7 Ж - 8 У - 27,5 ЭЦ - 209	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 - 135	50
Итого за обед:		Б - 26,94 Ж - 25,18 У - 114,18 ЭЦ - 815,69 820

№ 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 Б - 3,1 Ж - 12,65 У - 9,9 ЭЦ - 154,5	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 Б - 7,53 Ж - 6,5 У - 12,58 ЭЦ - 126,1	275
24.0	Фрикадельки куриные с соусом молочным Филе кури Б/к, Батон, Соль йодированная, Молоко, Масло сливочное, Мука пшеничная, Сахар, Соль йодированная Б - 7,6 Ж - 3,65 У - 11,18 ЭЦ - 127,04	120
32.14	Каши гречневая рассыпчатая Крупа гречневая, масло сливочное, соль Б - 6,53 Ж - 10,67 У - 36,67 ЭЦ - 278,67	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
41.0	Сок фруктовый в ассортименте Б - 1 Ж - 0,2 У - 15 ЭЦ - 76	200
6.2	Яблоко свежее Б - 0,4 Ж - 0,4 У - 9,8 ЭЦ - 44,4	100
5.14	Вафли в ассортименте Б - 9,76 Ж - 6,93 У - 39,2 ЭЦ - 248	80
Итого за комплексный обед:		Б - 48,72 Ж - 49,03 У - 200,30 ЭЦ - 1 387,71 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

СОГЛАСОВАНО



МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ
06 октября 20__ г.

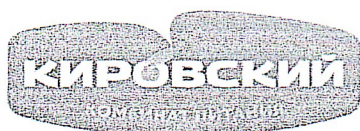
№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
34.4	Каша пшенная с тыквой Крупа пшено, Тыква, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	180
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	25
430/2008	Чай с вареньем Чай листовой, Варенье	200
6.3	Груша свежая	100
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля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

Директор ООО
И.А. Яковлева

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

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

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

04 Октября 2016 г.

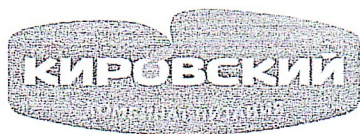
№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)				Выход, г	
31.7	Макароны отварные с сыром Макаронные изделия, Соль йодированная, Масло сливочное, Сыр				160	
2.3	Батон нарезной обогащённый микроэлементами				25	
433/2008	Какао с молоком какао, Сахар, Молоко				200	
6.1	Апельсин свежий				100	
5.3	Зефир витаминизированный				35	
Итого за завтрак:		Б - 16,53	Ж - 18,62	У - 83,43	ЭЦ - 563,11	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 гренками 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 обогащённый микроэлементами					40
2.4	Батон нарезной обогащённый микроэлементами					50
Итого за обед:		Б - 26,90	Ж - 24,16	У - 104,17	ЭЦ - 809,55	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 обогащённый микроэлементами					60
2.4	Батон нарезной обогащённый микроэлементами					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:		Б - 45,85	Ж - 52,05	У - 223,61	ЭЦ - 1 418,62	1 215

Главный технолог

Зав. производством

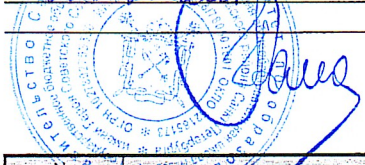


Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805396573 / КПП 780501001
ОГРН 1069847167334

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

СОГЛАСОВАНО

Директор Р.В. Золотых
Н.С. Яковлева



МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

08 октября 2016 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)				Выход, г
34.5	Каши гречневая молочная вязкая с маслом сливочным				180
	Крупа гречневая, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное				
		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				200
	Какао-порошок, Молоко, Сахар				
		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 обогащенный 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 - 30,16	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 обогащенный микронутриентами				40
		Б - 3,2	Ж - 1,7	У - 20,4	ЭЦ - 92
2.4	Батон нарезной обогащенный 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"				100
	Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблоки, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная				
		Б - 1,2	Ж - 5,2	У - 9,5	ЭЦ - 90
11.8	Щи из квашеной капусты с картофелем, мясом курицы и сметаной				275
	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
23.1	Рагу из филе куриного				300
	Филе кури, Масло растительное, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная, Соль йодированная				
		Б - 19,63	Ж - 18,06	У - 39,82	ЭЦ - 474,85
436/2008	Напиток апельсиновый				200
	Апельсин, Сахар				
		Б - 0,2	Ж - 0	У - 25,7	ЭЦ - 105
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами				60
		Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27	ЭЦ - 129
2.5	Батон нарезной обогащенный 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"				100
	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

С.В. Золотых



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 ТООУ сов.
О.В. Яковлева Н.А.

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

09 октября 2016 г.

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)				Выход, г
1.2	Бутерброд с маслом сливочным Масло сливочное, Батон обогащенный				35
	Б - 2,4	Ж - 8,1	У - 13	ЭЦ - 142	
37.0	Манник с молоком сгущенным Крупа манная, Яйцо, Молоко, Сахар, Сода пищевая, Соль йодированная, Масло сливочное, Масло растительное, Молоко сгущенное				170
	Б - 12,61	Ж - 8,72	У - 46,63	ЭЦ - 308,05	
42.1	Чай с молоком Чай листовой, Сахар, Молоко				200
	Б - 2,97	Ж - 2,6	У - 15,9	ЭЦ - 98,89	
6.0	Мандарин свежий				100
	Б - 0,8	Ж - 0,1	У - 7,5	ЭЦ - 38	
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				60
	Б - 0,96	Ж - 3,06	У - 4,62	ЭЦ - 49,8	
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				200
	Б - 3,39	Ж - 4,91	У - 13,62	ЭЦ - 110,7	
21.1	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина б/к, Масло растительное, Картофель, Лук репчатый, Томатная паста, Соль йодированная, Лавровый лист				240
	Б - 14,7	Ж - 13,65	У - 19,2	ЭЦ - 286,8	
43.2	Компот из смеси сухофруктов Сухофрукты (Смесь), Сахар, Лимонная кислота				200
	Б - 0,6	Ж - 0,1	У - 31,7	ЭЦ - 131	
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 - 26,85	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				100
	Б - 1,6	Ж - 5,1	У - 7,7	ЭЦ - 83	
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				265
	Б - 4,7	Ж - 6,43	У - 17,83	ЭЦ - 147,58	
21.6	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина б/к, Масло растительное, Картофель, Лук репчатый, Томатная паста, Соль йодированная, Лавровый лист				300
	Б - 20,38	Ж - 17,07	У - 24	ЭЦ - 358,5	
43.2	Компот из смеси сухофруктов Сухофрукты (Смесь), Сахар, Лимонная кислота				200
	Б - 0,6	Ж - 0,1	У - 31,7	ЭЦ - 131	
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	
6.0	Мандарин свежий				100
	Б - 0,8	Ж - 0,1	У - 7,5	ЭЦ - 38	
57.0	Булочка домашняя Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Масло растительное				100
	Б - 7,4	Ж - 17,8	У - 49,8	ЭЦ - 300,6	
Итого за комплексный обед:					
	Б - 46,28	Ж - 52,63	У - 204,5	ЭЦ - 1 391,68	1 200

Главный технолог

Зав. производством

Свер-