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

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания "Кировский"
Н.С. Яковлева
20_____г

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ / 1 ДЕНЬ

16 января 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)					Выход, г
1.1	*Бутерброд с повидлом* Повидло в ассортименте , Батон обогащённый	Б - 1,2	Ж - 0,88	У - 16,8	ЭЦ - 114,16	45
34.3	*Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")* Крупа рисовая, Крупа пшено, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	Б - 8,42	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 - 0,84	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 куры 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	*Каша 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 обогащённый микронутриентами*	Б - 3,2	Ж - 1,7	У - 20,4	ЭЦ - 92	40
2.4	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 4	Ж - 2,32	У - 25,98	ЭЦ - 136	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 куры 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	*Каша гречневая рассыпчатая* Крупа гречневая, масло сливочное, соль	Б - 8,53	Ж - 10,67	У - 36,67	ЭЦ - 278,67	200
2.1	*Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами*	Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27	ЭЦ - 129	60
2.5	*Батон нарезной обогащённый 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 - 8,93	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

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания "Кировский"
Н.С. Яковлева
20_____г

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

18 апреля 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Б	Ж	У	ЭЦ	Выход, г
34.4	*Каша пшенная с тыквой* Крупа пшено, Тыква, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	Б - 6,6	Ж - 10,9	У - 25,14	ЭЦ - 232,16	180
2.3	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 2	Ж - 1,16	У - 12,99	ЭЦ - 68	25
430/2008	*Чай с вареньем* Чай листовой, Варенье	Б - 0,3	Ж - 0,1	У - 11	ЭЦ - 43	200
6.3	*Груша свежая*	Б - 0,4	Ж - 0,3	У - 10,3	ЭЦ - 47	100
41.1	*Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %*	Б - 4,8	Ж - 3,75	У - 19,05	ЭЦ - 126,75	150
		Б -	Ж -	У -	ЭЦ -	
	Итого за завтрак:	*Б - 16,10*	*Ж - 16,21*	*У - 78,48*	*ЭЦ - 516,91*	*655*

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Б	Ж	У	ЭЦ	Выход, г
20/2008	*Салат из соленых огурцов с луком* Огурцы солёные, Лук репчатый, Масло растительное	Б - 1,62	Ж - 3,06	У - 1,56	ЭЦ - 40,2	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	Б - 3,71	Ж - 4,87	У - 9,54	ЭЦ - 91,9	200
23.1	*Плов из филе куриного* Филе куры, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Крупа рисовая, Соль йодированная, Томатная паста	Б - 13,47	Ж - 14,44	У - 28,1	ЭЦ - 325,4	240
43.0	*Компот из свежих яблок* Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота,	Б - 0,2	Ж - 0,2	У - 27,9	ЭЦ - 115	200
2.0	*Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами*	Б - 3,2	Ж - 1,7	У - 20,4	ЭЦ - 92	40
2.4	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 4	Ж - 2,32	У - 25,98	ЭЦ - 136	50
	Итого за обед:	*Б - 26,20*	*Ж - 26,59*	*У - 113,48*	*ЭЦ - 800,50*	*790*

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Б	Ж	У	ЭЦ	Выход, г
20/2008	*Салат из соленых огурцов с луком* Огурцы солёные, Лук репчатый, Масло растительное	Б - 2,7	Ж - 5,1	У - 2,6	ЭЦ - 67	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	Б - 4,59	Ж - 5,82	У - 10,81	ЭЦ - 114,88	250
23.6	*Плов из филе куриного* Филе куры, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Крупа рисовая, Соль йодированная, Томатная паста	Б - 15,02	Ж - 16,21	У - 32,78	ЭЦ - 359,63	280
43.0	*Компот из свежих яблок* Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота,	Б - 0,2	Ж - 0,2	У - 27,9	ЭЦ - 115	200
2.1	*Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами*	Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27	ЭЦ - 129	60
2.5	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 6	Ж - 3,48	У - 38,97	ЭЦ - 204	75
6.3	*Груша свежая*	Б - 0,4	Ж - 0,3	У - 10,3	ЭЦ - 47	100
57.1	*Булочка "Веснушка"* Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Изюм, Масло растительное	Б - 10,47	Ж - 13,33	У - 54,27	ЭЦ - 288,4	100
41.1	*Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %*	Б - 4,8	Ж - 3,75	У - 19,05	ЭЦ - 126,75	150
	Итого за комплексный обед:	*Б - 48,98*	*Ж - 50,74*	*У - 223,68*	*ЭЦ - 1 451,66*	*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

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания "Кировский"
Н.С.Яковлева
20_____г

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

18 января 20 26 г.

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

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Б	Ж	У	ЭЦ	Выход, г
4.3	*Яйцо с гарниром* Яйцо, Горошек зеленый консервированный	Б - 5,11	Ж - 4,64	У - 1,59	ЭЦ - 70,93	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	Б - 3,4	Ж - 2,7	У - 10,12	ЭЦ - 114,7	200
27.1	*Печень, тушенная в сметанном соусе* Печень говяжья, Соль йодированная, Масло растительное, Мука пшеничная, Сметана	Б - 7,04	Ж - 7,11	У - 10,23	ЭЦ - 151,92	120
32.1	*Ризотто (рис с овощами)* Крупа рисовая, Масло растительное, Морковь, Лук репчатый, Горошек зеленый консервированный, Кукуруза консервированная, Соль йодированная	Б - 3,15	Ж - 5,49	У - 20,85	ЭЦ - 168	150
41.0	*Сок фруктовый в ассортименте*	Б - 1	Ж - 0,2	У - 15	ЭЦ - 76	200
2.0	*Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами*	Б - 3,2	Ж - 1,7	У - 20,4	ЭЦ - 92	40
2.4	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 4	Ж - 2,32	У - 25,98	ЭЦ - 136	50
	Итого за обед:	*Б - 26,90*	*Ж - 24,16*	*У - 104,17*	*ЭЦ - 809,55*	*820*

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Б	Ж	У	ЭЦ	Выход, г
4.13	*Яйцо с гарниром* Яйцо, Горошек зеленый консервированный	Б - 6,94	Ж - 4,72	У - 4,18	ЭЦ - 86,96	100
13.12	*Суп картофельный с горохом, мясом курицы и гренками* Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы, Батон нарезной	Б - 4,25	Ж - 3,06	У - 23,05	ЭЦ - 132,68	250
27.1	*Печень, тушенная в сметанном соусе* Печень говяжья, Соль йодированная, Масло растительное, Мука пшеничная, Сметана	Б - 7,04	Ж - 7,11	У - 10,23	ЭЦ - 151,92	120
32.6	*Ризотто (рис с овощами)* Крупа рисовая, Масло растительное, Морковь, Лук репчатый, Горошек зеленый консервированный, Кукуруза консервированная, Соль йодированная	Б - 4,73	Ж - 7,32	У - 27,8	ЭЦ - 228,44	200
2.1	*Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами*	Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27	ЭЦ - 129	60
2.4	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 4	Ж - 2,32	У - 25,98	ЭЦ - 136	50
41.0	*Сок фруктовый в ассортименте*	Б - 1	Ж - 0,2	У - 15	ЭЦ - 76	200
6.1	*Апельсин свежий*	Б - 0,9	Ж - 0,2	У - 8,1	ЭЦ - 43	100
57.2	*Сдоба обыкновенная* Мука пшеничная, Сахар, Маргарин / масло растительное, Соль йодированная, Дрожжи, Яйцо	Б - 11,56	Ж - 24,47	У - 59,07	ЭЦ - 333,02	100
5.3	*Зефир витаминизированный*	Б - 0,63	Ж - 0,1	У - 23,2	ЭЦ - 101,6	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

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания "Кировский"
Н.С. Яковлева
20_____г

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

19 декабря 20 16 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	Б - 8,16	Ж - 8,52	У - 29,7	ЭЦ - 238,8	180
14/2008	*Сыр (порциями)*	Б - 3,45	Ж - 4,45	У - 0	ЭЦ - 54,5	15
430/2008	*Чай с сахаром* Какао-порошок, Молоко, Сахар	Б - 0,2	Ж - 0,1	У - 15	ЭЦ - 60	200
6.2	*Яблоко свежее*	Б - 0,4	Ж - 0,4	У - 9,8	ЭЦ - 44,4	100
5.1	*Вафли в ассортименте*	Б - 2,44	Ж - 2,23	У - 9,8	ЭЦ - 62	20
2.3	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 2	Ж - 1,16	У - 12,99	ЭЦ - 68	25
	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"* Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблоки, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная	Б - 0,72	Ж - 3,12	У - 5,7	ЭЦ - 54	60
11.2	*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	Б - 1,37	Ж - 0,74	У - 7,12	ЭЦ - 42,56	200
23.2	*Рагу из филе куриного* Филе куры, Масло растительное, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная, Соль йодированная	Б - 14,69	Ж - 15,63	У - 30,18	ЭЦ - 385,71	250
436/2008	*Напиток апельсиновый* Апельсин, Сахар	Б - 0,2	Ж - 0	У - 25,7	ЭЦ - 105	200
2.0	*Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами*	Б - 3,2	Ж - 1,7	У - 20,4	ЭЦ - 92	40
2.4	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 4	Ж - 2,32	У - 25,98	ЭЦ - 136	50
	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	Б - 1,2	Ж - 5,2	У - 9,5	ЭЦ - 90	100
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	Б - 6,1	Ж - 8,3	У - 27	ЭЦ - 187,1	275
23.1	*Рагу из филе куриного* Филе куры, Масло растительное, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная, Соль йодированная	Б - 19,63	Ж - 18,06	У - 39,82	ЭЦ - 474,85	300
436/2008	*Напиток апельсиновый* Апельсин, Сахар	Б - 0,2	Ж - 0	У - 25,7	ЭЦ - 105	200
2.1	*Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами*	Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27	ЭЦ - 129	60
2.5	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 6	Ж - 3,48	У - 38,97	ЭЦ - 204	75
6.2	*Яблоко свежее*	Б - 0,4	Ж - 0,4	У - 9,8	ЭЦ - 44,4	100
57.5	*Плюшка "Московская"* Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Масло растительное	Б - 9,32	Ж - 15,77	У - 29	ЭЦ - 227,05	100
	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.kpkirov.ru

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания "Кировский"
Н.С. Яковлева
20_____г

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

10 февраля 20 26 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Б	Ж	У	ЭЦ	Выход, г
1.2	*Бутерброд с маслом сливочным* Масло сливочное, Батон обогащённый	Б - 2,4	Ж - 8,1	У - 13	ЭЦ - 142	35
37.0	*Манник 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 листовой, 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)	Б	Ж	У	ЭЦ	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
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 свининой* Свинина б/к, Масло растительное, Картофель, Лук репчатый, Томатная паста, Соль йодированная, Лавровый лист	Б - 14,7	Ж - 13,65	У - 19,2	ЭЦ - 286,8	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 обогащённый микронутриентами*	Б - 3,2	Ж - 1,7	У - 20,4	ЭЦ - 92	40
2.4	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 4	Ж - 2,32	У - 25,98	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)	Б	Ж	У	ЭЦ	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 свининой* Свинина б/к, 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 обогащённый микронутриентами*	Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27	ЭЦ - 129	60
2.5	*Батон нарезной обогащённый 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 - 1 391,68*	*1 200*

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

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания "Кировский"
Н.С. Яковлева
20_____г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ

23 января 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 - 24,6 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 обогащённый 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 - 0,05 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 обогащённый микронутриентами Б - 3,2 Ж - 1,7 У - 20,4 ЭЦ - 92	40
2.4	Батон нарезной обогащённый 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 обогащённый микронутриентами Б - 4,8 Ж - 2,55 У - 27 ЭЦ - 129	60
2.5	Батон нарезной обогащённый 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 - 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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания "Кировский"
Н.С. Яковлева
20_____г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

24 февраля 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	Б - 12,52	Ж - 13,87	У - 29,8	ЭЦ - 331,6	155
2.3	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 2	Ж - 1,16	У - 12,99	ЭЦ - 68	25
14.22	*Кофейный напиток* Кофейный напиток, Сахар, Молоко	Б - 1,3	Ж - 1,3	У - 22,4	ЭЦ - 79,4	200
6.1	*Апельсин свежий*	Б - 0,9	Ж - 0,2	У - 8,1	ЭЦ - 43	100
5.1	*Вафли в ассортименте*	Б - 2,44	Ж - 2,23	У - 9,8	ЭЦ - 62	20
	Итого за завтрак:	*Б - 19,16*	*Ж - 18,76*	*У - 83,09*	*ЭЦ - 584,00*	*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	Б - 2,16	Ж - 6,12	У - 4,68	ЭЦ - 82,2	60
13.15	*Суп картофельный с мясом говядины* Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо говядины б/к	Б - 4,5	Ж - 4,28	У - 23,18	ЭЦ - 128,12	200
21.0	*Голубцы ленивые* Капуста свежая, Говядина б/к, Свинина б/к с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная	Б - 12,59	Ж - 12,24	У - 14,88	ЭЦ - 280,2	240
43.1	*Компот из цитрусовых* Апельсины, Мандарины, Сахар	Б - 0,5	Ж - 0,1	У - 23,4	ЭЦ - 103	200
2.0	*Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами*	Б - 3,2	Ж - 1,7	У - 20,4	ЭЦ - 92	40
2.4	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 4	Ж - 2,32	У - 25,98	ЭЦ - 136	50
	Итого за обед:	*Б - 26,95*	*Ж - 26,76*	*У - 112,52*	*ЭЦ - 821,52*	*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	Б - 3,6	Ж - 10,2	У - 7,8	ЭЦ - 137	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	Б - 6,8	Ж - 6,32	У - 34,22	ЭЦ - 218,19	280
21.3	*Голубцы ленивые* Капуста свежая, Говядина б/к, Свинина б/к с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная	Б - 15,43	Ж - 14,25	У - 19,16	ЭЦ - 300,11	300
43.1	*Компот из цитрусовых* Апельсины, Мандарины, Сахар	Б - 0,5	Ж - 0,1	У - 23,4	ЭЦ - 103	200
2.1	*Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами*	Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27	ЭЦ - 129	60
2.5	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 6	Ж - 3,48	У - 38,97	ЭЦ - 204	75
6.1	*Апельсин свежий*	Б - 0,9	Ж - 0,2	У - 8,1	ЭЦ - 43	100
57.0	*Булочка домашняя* Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Соль йодированная, Дрожжи, Масло растительное	Б - 7,4	Ж - 17,8	У - 49,8	ЭЦ - 300,6	100
	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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания "Кировский"
Н.С. Яковлева
20_____г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

26 февраля 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Б	Ж	У	ЭЦ	Выход, г
1.1	*Бутерброд с повидлом* Батон обогащённый микронутриентами, Повидло в ассортименте	Б - 1,2	Ж - 0,88	У - 16,8	ЭЦ - 114,16	45
34.0	*Каша геркулесовая молочная жидкая с маслом сливочным* Хлопья овсяные "Геркулес", Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	Б - 6,09	Ж - 8,95	У - 20,56	ЭЦ - 194,55	180
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
41.1	*Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %*	Б - 4,8	Ж - 3,75	У - 19,05	ЭЦ - 126,75	150
		Б -	Ж -	У -	ЭЦ -	
	Итого за завтрак:	*Б - 15,46*	*Ж - 16,58*	*У - 82,11*	*ЭЦ - 578,75*	*675*

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Б	Ж	У	ЭЦ	Выход, г
4.0	*Салат из свеклы с огурцами солеными* Свекла, Огурцы соленые, Масло растительное	Б - 0,86	Ж - 3,66	У - 4,01	ЭЦ - 52,44	60
13.0	*Суп картофельный с макаронными изделиями и мясом курицы* Картофель, Макаронные изделия (вермишель), Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы	Б - 3,35	Ж - 7,54	У - 10,18	ЭЦ - 115,9	200
26.0	*Биточки рыбные из минтая* Филе минтая б/к, Батон нарезной, Соль йодированная, Сухари панировочные, Масло растительное	Б - 12,1	Ж - 6,6	У - 10,1	ЭЦ - 163	90
33.0	*Картофель тушёный* Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная	Б - 3,1	Ж - 5,4	У - 20,3	ЭЦ - 141	150
436/2008	*Напиток апельсиновый* Апельсины, Сахар, лимонная кислота	Б - 0,2	Ж - 0	У - 25,7	ЭЦ - 105	200
2.0	*Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами*	Б - 3,2	Ж - 1,7	У - 20,4	ЭЦ - 92	40
2.4	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 4	Ж - 2,32	У - 25,98	ЭЦ - 136	50
	Итого за обед:	*Б - 26,81*	*Ж - 27,22*	*У - 116,67*	*ЭЦ - 805,34*	*790*

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Б	Ж	У	ЭЦ	Выход, г
4.4	*Салат из свеклы с огурцами солеными* Свекла, Огурцы соленые, Масло растительное	Б - 1,43	Ж - 6,1	У - 6,68	ЭЦ - 87,4	100
13.3	*Суп картофельный с макаронными изделиями и мясом курицы* Картофель, Макаронные изделия (вермишель), Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы	Б - 5,41	Ж - 8,84	У - 12,66	ЭЦ - 144,17	250
26.1	*Биточки рыбные из минтая* Филе минтая б/к, Батон нарезной, Соль йодированная, Сухари панировочные, Масло растительное	Б - 13,1	Ж - 6,9	У - 11,22	ЭЦ - 181,11	100
33.2	*Картофель тушёный* Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная	Б - 4,13	Ж - 7,2	У - 27,07	ЭЦ - 188	200
2.1	*Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами*	Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27	ЭЦ - 129	60
2.5	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 6	Ж - 3,48	У - 38,97	ЭЦ - 204	75
436/2008	*Напиток апельсиновый* Апельсины, Сахар, лимонная кислота	Б - 0,2	Ж - 0	У - 25,7	ЭЦ - 105	200
6.2	*Яблоко свежее*	Б - 0,4	Ж - 0,4	У - 9,8	ЭЦ - 44,4	100
41.1	*Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %*	Б - 4,8	Ж - 3,75	У - 19,05	ЭЦ - 126,75	150
57.5	*Плюшка "Московская"* Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Соль йодированная, Дрожжи, Масло растительное	Б - 9,32	Ж - 15,77	У - 29	ЭЦ - 227,05	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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания "Кировский"
Н.С. Яковлева
20_____г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

26 февраля 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Б	Ж	У	ЭЦ	Выход, г
36.0	*Омлет натуральный* Яйцо, Молоко, Соль йодированная, Масло растительное, Масло сливочное	Б - 14,45	Ж - 15,87	У - 8,73	ЭЦ - 263,64	150
2.3	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 2	Ж - 1,16	У - 12,99	ЭЦ - 68	25
42.0	*Чай с лимоном* Чай листовой, Сахар, Лимоны	Б - 0,25	Ж - 0,06	У - 15,56	ЭЦ - 62,12	200
6.3	*Груша свежая*	Б - 0,4	Ж - 0,3	У - 10,3	ЭЦ - 47	100
5.2	*Зефир витаминизированный*	Б - 0,63	Ж - 0,1	У - 23,2	ЭЦ - 101,6	35
		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)	Б	Ж	У	ЭЦ	Выход, г
35/2008	*Салат из белокочанной капусты* Капуста свежая, Морковь, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Масло растительное	Б - 0,96	Ж - 3,06	У - 4,14	ЭЦ - 48	60
13.11	*Суп картофельный с горохом и гренками* Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной	Б - 4,12	Ж - 2,6	У - 16,12	ЭЦ - 114,7	200
22.1	*Биточки особые* Говядина б/к, Свинина б/к, Батон нарезной, Лук репчатый, Соль йодированная, Сухари панировочные,	Б - 10,1	Ж - 11,02	У - 10,62	ЭЦ - 217,4	90
351/2008	*Рагу овощное* Картофель, Морковь, Лук репчатый, Капуста белокочанная, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная, Мука пшеничная, Сметана	Б - 3,5	Ж - 6,7	У - 11,5	ЭЦ - 119	150
41.0	*Сок фруктовый в ассортименте*	Б - 1	Ж - 0,2	У - 15	ЭЦ - 76	200
2.0	*Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами*	Б - 3,2	Ж - 1,7	У - 20,4	ЭЦ - 92	40
2.4	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 4	Ж - 2,32	У - 25,98	ЭЦ - 136	50
	Итого за обед:	*Б - 26,88*	*Ж - 27,60*	*У - 103,76*	*ЭЦ - 803,10*	*790*

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	Б	Ж	У	ЭЦ	Выход, г
35/2008	*Салат из белокочанной капусты* Капуста свежая, Морковь, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Масло растительное	Б - 1,6	Ж - 5,1	У - 6,9	ЭЦ - 80	100
13.13	*Суп картофельный с горохом, мясом курицы и гренками* Картофель, Горох колотый, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Батон нарезной, мясо курицы	Б - 7	Ж - 4,85	У - 23,55	ЭЦ - 164	250
22.4	*Биточки особые* Говядина б/к, Свинина б/к, Батон нарезной, Лук репчатый, Соль йодированная, Сухари панировочные,	Б - 11,08	Ж - 11,5	У - 14,8	ЭЦ - 241,56	100
351/2008	*Рагу овощное* Картофель, Морковь, Лук репчатый, Капуста белокочанная, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная, Мука пшеничная, Сметана	Б - 5,57	Ж - 10,27	У - 17,63	ЭЦ - 182,47	230
2.1	*Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами*	Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27	ЭЦ - 129	60
2.5	*Батон нарезной обогащённый 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
6.3	*Груша свежая*	Б - 0,4	Ж - 0,3	У - 10,3	ЭЦ - 47	100
57.1	*Булочка "Веснушка"* Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Изюм, Масло растительное	Б - 10,47	Ж - 13,33	У - 54,27	ЭЦ - 288,4	100
	Итого за комплексный обед:	*Б - 47,92*	*Ж - 51,58*	*У - 208,42*	*ЭЦ - 1 412,43*	*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

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания "Кировский"
Н.С. Яковлева
20_____г

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

27 января 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Б	Ж	У	ЭЦ	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 обогащённый 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)	Б	Ж	У	ЭЦ	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 куры, 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 обогащённый микронутриентами	Б - 3,2	Ж - 1,7	У - 20,4	ЭЦ - 92	40
2.4	Батон нарезной обогащённый 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)	Б	Ж	У	ЭЦ	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 куры, 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 обогащённый микронутриентами	Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27	ЭЦ - 129	60
2.4	Батон нарезной обогащённый 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 _____