

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
А.В.В. Вильямов Н.Д.

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ

12 Октября 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 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 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 - 6,54 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 - 33,6 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

Директор
Н.А. Яковлева

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20__ г.

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

13 Октября 20*26* 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					155
	Б - 12,52	Ж - 13,87	У - 29,8	ЭЦ - 331,6		
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами					25
	Б - 2	Ж - 1,16	У - 12,99	ЭЦ - 68		
14.22	Кофейный напиток Кофейный напиток, Сахар, Молоко					200
	Б - 1,3	Ж - 1,3	У - 22,4	ЭЦ - 79,4		
6.1	Апельсин свежий					100
	Б - 0,9	Ж - 0,2	У - 8,1	ЭЦ - 43		
5.1	Вафли в ассортименте					20
	Б - 2,44	Ж - 2,23	У - 9,8	ЭЦ - 62		
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 "Стенной" из разных овощей Картофель, Морковь, Огурцы соленные, Лук репчатый, Зеленый горошек, Масло растительное					60
	Б - 2,16	Ж - 6,12	У - 4,68	ЭЦ - 82,2		
13.15	Суп картофельный с мясом говядины Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо говядины б/к					200
	Б - 4,5	Ж - 4,28	У - 23,18	ЭЦ - 128,12		
21.0	Голубцы ленивые Капуста свежая, Говядина б/к, Свинина б/к с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная					240
	Б - 12,59	Ж - 12,24	У - 14,88	ЭЦ - 280,2		
43.1	Компот из цитрусовых Апельсины, Мандарины, Сахар					200
	Б - 0,5	Ж - 0,1	У - 23,4	ЭЦ - 103		
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 - 26,95	Ж - 26,76	У - 112,52	ЭЦ - 821,52	790	

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)				Выход, г
30/2008	Салат "Стенной" из разных овощей				100
	Картофель, Морковь, Огурцы соленные, Лук репчатый, Зеленый горошек, Масло растительное				
	Б - 3,6	Ж - 10,2	У - 7,8	ЭЦ - 137	
13.17	Суп картофельный с мясом говядины и сметаной				280
	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	
21.3	Голубцы ленивые				300
	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	
43.1	Компот из цитрусовых				200
	Апельсины, Мандарины, Сахар				
	Б - 0,5	Ж - 0,1	У - 23,4	ЭЦ - 103	
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				
6.1	Апельсин свежий				100
	Б - 0,9 Ж - 0,2 У - 8,1 ЭЦ - 43				
57.0	Булочка домашняя				100
	Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Яйца, Соль йодированная, Дрожжи, Масло растительное				
	Б - 7,4	Ж - 17,8	У - 49,8	ЭЦ - 300,6	
Итого за комплексный обед:					1 215
	Б - 45,43	Ж - 54,90	У - 208,45	ЭЦ - 1 434,90	

Главный технолог

Зав. производством

С.В.В.



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
ГБОУ Д.В. Юманова

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

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

20

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

14 Октября 2016 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
1.1	Бутерброд с повидлом Батон обогащенный 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 - 5,95 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)	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, Макароны 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 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 - 26,81 Ж - 27,22 У - 116,67 ЭЦ - 805,34 790

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)	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, Макароны 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 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
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

В.И.Иванов
Н.А.Иванов

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20__ г.

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

15 Октября 2016 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	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)	Выход, г
35/2008	Салат из белокачанной 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 гречками 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 белокачанная, 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)	Выход, г
35/2008	Салат из белокачанной 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 гречками 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 белокачанная, 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 - 268,4	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

Директор
16.08.2016 г. *Росланова Н.А.*

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

МЕНЮ (льготное)

1 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

16.08.2016 г.

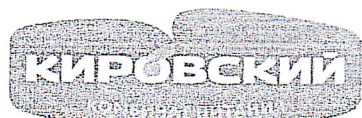
№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
14/2008	Сыр (порциями) Б - 3,45 Ж - 4,45 У - 0 ЭЦ - 54,5	15
34.1	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным Крупа рисовая, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное Б - 7,39 Ж - 10,74 У - 35,4 ЭЦ - 292,16	180
456/2024	Чай с грушей и апельсином 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 - 68	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 миксы 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 курицы, 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 миксы 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 курицы, 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



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
Н.С. Яковлева

ПРИТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

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

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ

19 октября 2016 г.

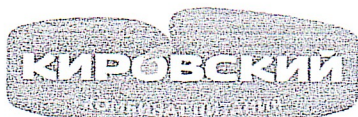
№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
1.1	Бутерброд с повидлом Повидло в ассортименте, Батон обогащенный	45
34.3	Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба") Крупа рисовая, Крупа пшено, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	200
42.1	Чай с молоком Чай листовой, Сахар, Молоко	200
6.2	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	Каша 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	Каша 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

СОГЛАСОВАНО

Директор
В.В. Романов Н.А.

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20 г.

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

20 дб 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 обогащённый 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 солёные, 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 обогащённый микронутриентами					40
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами					50
Итого за обед:		Б - 26,20	Ж - 26,59	У - 113,48	ЭЦ - 800,50	790

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)					Выход, г
20/2008	Салат из соленых огурцов с луком Огурцы солёные, 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 обогащённый микронутриентами					60
2.5	Батон нарезной обогащённый 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:		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

6608 Ю.А. Яковлева

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20__ г.

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ

21 Октября 20__ г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	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 обогащенный 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
	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 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 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 - 26,90 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 Б - 6,94 Ж - 4,72 У - 4,18 ЭЦ - 86,95	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 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
41.0	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

директор
И.А. Яковлева

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

20__ г.

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

20__ г.

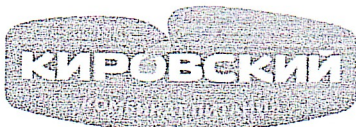
№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)				Выход, г
34.5	Каша гречневая молочная вязкая с маслом сливочным				180
	Крупа гречневая, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное				
	Б - 8,16	Ж - 6,52	У - 29,7	ЭЦ - 238,8	
14/2008	Сыр (порциями)				15
	Б - 3,45	Ж - 4,45	У - 0	ЭЦ - 54,5	
430/2008	Чай с 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:					540
	Б - 16,65	Ж - 16,86	У - 77,29	ЭЦ - 527,70	

№ 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 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:					800
	Б - 24,18	Ж - 23,51	У - 115,08	ЭЦ - 815,27	

№ 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:					1 210
	Б - 47,65	Ж - 53,76	У - 206,79	ЭЦ - 1 461,40	

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
2008 Яковлева Н.А.

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»
Н.С. Яковлева
2008 г.

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

23 октября 2016 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
1.2	Бутерброд с маслом сливочным Масло сливочное, Батон сдобный 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 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 - 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 свиной 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 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/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 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 - 1 391,68 1 200

Главный технолог

Зав. производством