



Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805396573 / КПП 780501001
ОГРН 10693847167334

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

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

Директор школы № 379
Коростышевская Н.Ю.

МЕНЮ (льготное)
1 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ
20 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)					Выход, г
14/2008	Сыр (порциями)					15
		Б - 3,45	Ж - 4,45	У - 0	ЭЦ - 54,5	
34.1	Каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным					180
	Крупа рисовая, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	Б - 7,39	Ж - 10,74	У - 35,4	ЭЦ - 292,16	
456/2024	Чай с грушей и апельсином					200
	Чай листовой, Сахар, Груша свежая, Апельсин свежий	Б - 0,25	Ж - 0,08	У - 8,1	ЭЦ - 34	
6.0	Мандарин свежий					100
		Б - 0,8	Ж - 0,1	У - 7,5	ЭЦ - 38	
5.1	Вафли в ассортименте					20
		Б - 2,44	Ж - 2,23	У - 9,8	ЭЦ - 62	
2.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами					25
		Б - 2	Ж - 1,16	У - 12,99	ЭЦ - 68	
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					60
	Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное	Б - 0,96	Ж - 3,06	У - 4,62	ЭЦ - 49,8	
13.2	Суп из мятая с картофелем и перловой крупой					200
	Картофель, Крупа перловая, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Филе мятая с/м	Б - 4,1	Ж - 2,86	У - 13,58	ЭЦ - 95,06	
23.0	Филе птицы по-строгановски					90
	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	
32.0	Рис отварной					150
	Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная	Б - 3,7	Ж - 6,3	У - 23,18	ЭЦ - 203	
41.2	Кисель из плодов шиповника					200
	Плоды шиповника сушеные, Сахар, Крахмал картофельный, Лимонная кислота	Б - 0,28	Ж - 0,11	У - 25,87	ЭЦ - 105,62	
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 - 26,36	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				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 мятая с/м				270
23.3	Филе птицы по-строгановски Филе кури, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло растительное, Томатная паста, Соль йодированная				100
32.3	Рис отварной Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная				200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами				60
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами				50
41.2	Кисель из плодов шиповника Плоды шиповника сушеные, Сахар, Крахмал картофельный, Лимонная кислота				200
6.0	Мандарин свежий				100
57.2	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Масло растительное				100
Итого за комплексный обед:					1 180

Главный технолог

Зав. производством