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.kpkirovsky

СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 379
Коростышевская Н.Ю.

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

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

_____ 20____ 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 - 8,6	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 _____