



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

198261, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Жукова, 60/1, литер А
Тел.: +7 (812) 759-2884
www.kpkirov.ru



СОГЛАСОВАНО

Директор АО «Кировский»
Н.С. Яковлева

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ

04. сентября 20 26 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

КИРОВСКИЙ

КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

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

198261, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Худякова, 56/Политех А
Тел.: +7 (812) 759 27-84
www.kpkirev.ru

СОГЛАСОВАНО

директор ТООУ АИИ №583
Н.С. Яковлева



УТВЕРЖДЕН

Генеральный директор

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 2 ДЕНЬ

08 сентября 2026 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 Б - 8,6 Ж - 10,9 У - 25,14 ЭЦ - 232,16	25
430/2008	Чай с вареньем Чай листовой, Варенье	200
6.3	Груша свежая Б - 0,3 Ж - 0,1 У - 11 ЭЦ - 43	100
41.1	Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 % Б - 0,4 Ж - 0,3 У - 10,3 ЭЦ - 47	150
	Б - 4,8 Ж - 3,75 У - 19,05 ЭЦ - 126,75	
	Итого за завтрак: Б - 16,10 Ж - 16,21 У - 78,48 ЭЦ - 516,91	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 Б - 0,2 Ж - 0,2 У - 27,9 ЭЦ - 115	40
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами Б - 3,2 Ж - 1,7 У - 20,4 ЭЦ - 92	50
	Б - 4 Ж - 2,32 У - 25,98 ЭЦ - 136	
	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 Б - 0,2 Ж - 0,2 У - 27,9 ЭЦ - 115	60
2.5	Батон нарезной обогащённый микронутриентами Б - 4,8 Ж - 2,55 У - 27 ЭЦ - 129	75
6.3	Груша свежая Б - 6 Ж - 3,48 У - 38,97 ЭЦ - 204	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 % Б - 10,47 Ж - 13,33 У - 54,27 ЭЦ - 288,4	150
	Б - 4,8 Ж - 3,75 У - 19,05 ЭЦ - 126,75	
	Итого за комплексный обед: Б - 48,98 Ж - 50,74 У - 223,68 ЭЦ - 1 451,66	1 315

Главный технолог

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО

директор *И.А. Яковлева*
19. сентября 2026 г.

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.kpkir.ru



УТВЕРЖДЕН
Генеральный директор
Н.С. Яковлева
19. сентября 2026 г.

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 3 ДЕНЬ
19. сентября 2026 г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Выход, г
31.7	Макаронны изделия, Соль йодированная, Масло сливочное, Сыр	160
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	25
433/2008	Какао с молоком	200
6.1	Апельсин свежий	100
5.3	Зефир витаминизированный	35
Итого за завтрак:		520

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
4.3	Яйцо с гарниром	60
13.1	Суп картофельный с горохом и гречками	200
27.1	Печень, тушеная в сметанном соусе	120
32.1	Ризотто (рис с овощами)	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
4.13	Яйцо с гарниром	100
13.12	Суп картофельный с горохом, мясом курицы и гречками	250
27.1	Печень, тушеная в сметанном соусе	120
32.6	Ризотто (рис с овощами)	200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50
41.0	Сок фруктовый в ассортименте	200
6.1	Апельсин свежий	100
57.2	Сдоба обыкновенная	100
5.3	Зефир витаминизированный	35
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) 799-27-84
www.kpkirov.ru



СОГЛАСОВАНО

директор Трестов НБЗ
И.И. Варов

УТВЕРЖДЕН
Генеральный директор

АО «Комбинат питания «Кировский»

Н.С. Яковлев

1 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

10 сентября 2026 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	180
14/2008	Сыр (порциями)	15
430/2008	Чай с сахаром Какао-порошок, Молоко, Сахар	200
6.2	Яблоко свежее	100
5.1	Вафли в ассортименте	20
2.3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	25
Итого за завтрак:		540

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)	Выход, г
41/2008	Салат "Витаминный" Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблоки, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная	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	200
23.2	Рагу из филе куриного Филе кури, Масло растительное, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная, Соль йодированная	250
436/2008	Напиток апельсиновый Апельсин, Сахар	200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40
2.4	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50
Итого за обед:		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	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	275
23.1	Рагу из филе куриного Филе кури, Масло растительное, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная, Соль йодированная	300
436/2008	Напиток апельсиновый Апельсин, Сахар	200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60
2.5	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	75
6.2	Яблоко свежее	100
57.5	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Масло растительное	100
Итого за комплексный обед:		1 210

Главный технолог

Зав. производством

КИРОВСКИЙ

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

198261, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Жукова, 68/А, литер А
Тел.: +7 (812) 759-27-84
www.kpkir.ru



СОГЛАСОВАНО

директор *Н.С. Яковлева*
Н.С. Яковлева
10.09.2026

УТВЕРЖДЕНО
генеральный директор

Н.С. Яковлева

1 сентября 2026г

МЕНЮ (льготное)

2 НЕДЕЛЯ - 5 ДЕНЬ

11 сентября 20 *26* г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)				Выход, г
1.2	Бутерброд с маслом сливочным Масло сливочное, Батон обогащённый				35
37.0	Манник с молоком сгущенным Крупа манная, Яйцо, Молоко, Сахар, Сода пищевая, Соль йодированная, Масло сливочное, Масло растительное, Молоко сгущенное				170
42.1	Чай с молоком Чай листовой, Сахар, Молоко				200
6.0	Мандарин свежий				100
Итого за завтрак:					505

№ рецептуры	ОБЕД (1 - 4 классы)					Выход, г
40/2008	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное					60
14.0	Рассольник ленинградский с мясом курицы и сметаной Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Огурцы соленные, Масло растительное, Сметана, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы					200
21.1	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина б/к, Масло растительное, Картофель, Лук репчатый, Томатная паста, Соль йодированная, Лавровый лист					240
43.2	Компот из смеси сухофруктов Сухофрукты (Смесь), Сахар, Лимонная кислота					200
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами					40
2.4	Батон нарезной обогащённый микроэлементами					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					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					265
21.6	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина б/к, Масло растительное, Картофель, Лук репчатый, Томатная паста, Соль йодированная, Лавровый лист					300
43.2	Компот из смеси сухофруктов Сухофрукты (Смесь), Сахар, Лимонная кислота					200
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами					60
2.5	Батон нарезной обогащённый микроэлементами					75
6.0	Мандарин свежий					100
57.0	Булочка домашняя Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Масло растительное					100
Итого за комплексный обед:						1 200

Главный технолог

Зав. производством