



СОГЛАСОВАНО

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



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 - 8,52	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 обогащённый микронутриентами					25	
			Б - 2	Ж - 1,16	У - 12,99		ЭЦ - 68
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"					60
	Капуста беляочанная свежая, Морковь, Яблоки, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная					
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					
23.2	Рагу из филе куриного					250
	Филе кури, Масло растительное, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная, Соль йодированная					
436/2008	Напиток апельсиновый					200
	Апельсин, Сахар					
2.0	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами					40
2.4	Батон нарезной обогащённый микронутриентами					50
Итого за обед:		Б - 24,18	Ж - 23,51	У - 115,08	ЭЦ - 815,27	800

Главный технолог

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО

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



МЕНЮ (льготное)
2 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ

20 г.

№ 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
		Б - 1,2	Ж - 5,2	У - 9,5	ЭЦ - 90
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
		Б - 6,1	Ж - 8,3	У - 27	ЭЦ - 187,1
23.1	Рагу из филе куриного Филе кури, Масло растительное, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная, Соль йодированная				300
		Б - 19,83	Ж - 18,08	У - 39,82	ЭЦ - 474,85
436/2008	Напиток апельсиновый Апельсин, Сахар				200
		Б - 0,2	Ж - 0	У - 25,7	ЭЦ - 105
2.1	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами				60
		Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27	ЭЦ - 129
2.5	Батон нарезной обогащенный микроэлементами				75
		Б - 5	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" Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Масло растительное				100
		Б - 9,32	Ж - 15,77	У - 29	ЭЦ - 227,05
Итого за комплексный обед:					
		Б - 47,65	Ж - 53,76	У - 206,79	ЭЦ - 1 461,40
					1 210

Главный технолог

Зав. производством