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

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания "Кировский"
Н.С. Яковлева
20____г

МЕНЮ (льготное)
1 НЕДЕЛЯ - 4 ДЕНЬ
_____ 20____ г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)	Б	Ж	У	ЭЦ	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)	Б	Ж	У	ЭЦ	Выход, г
35/2008	*Салат из белокочанной 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 гренками* 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 белокочанная, 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)	Б	Ж	У	ЭЦ	Выход, г
35/2008	*Салат из белокочанной 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 гренками* 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 белокочанная, 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 - 288,4	100
	Итого за комплексный обед:	*Б - 47,92*	*Ж - 51,58*	*У - 208,42*	*ЭЦ - 1 412,43*	*1 215*

Главный технолог _____ Зав. производством _____