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

198261, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Жукова, 50/1, 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)
2 НЕДЕЛЯ - 1 ДЕНЬ
_____ 20____ г.

№ рецептуры	ЗАВТРАК (1 - 4 классы)					Выход, г
1.1	*Бутерброд с повидлом* Повидло в ассортименте , Батон обогащённый	Б - 1,2	Ж - 0,88	У - 16,8	ЭЦ - 114,16	45
34.3	*Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")* Крупа рисовая, Крупа пшено, Молоко, Соль йодированная, Сахар, Масло сливочное	Б - 8,42	Ж - 10	У - 26,8	ЭЦ - 224	200
42.1	*Чай с молоком* Чай листовой, Сахар, Молоко	Б - 2,97	Ж - 2,6	У - 15,9	ЭЦ - 98,89	200
6.2	*Яблоко свежее*	Б - 0,4	Ж - 0,4	У - 9,8	ЭЦ - 44,4	100
5.0	*Печенье в ассортименте*	Б - 3	Ж - 2,5	У - 11,2	ЭЦ - 69	25
	Итого за завтрак:	*Б - 15,99*	*Ж - 16,38*	*У - 80,5*	*ЭЦ - 550,45*	*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	Б - 0,84	Ж - 5,06	У - 3,96	ЭЦ - 73,8	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	Б - 3,6	Ж - 4,25	У - 10,16	ЭЦ - 101,85	200
24.0	*Фрикадельки куриные с соусом молочным* Филе куры б/к, Батон, Соль йодированная, Молоко, Масло сливочное, Мука пшеничная, Сахар, Соль йодированная	Б - 7,6	Ж - 3,65	У - 11,18	ЭЦ - 127,04	120
32.13	*Каша гречневая рассыпчатая* Крупа гречневая, масло сливочное, соль	Б - 6,7	Ж - 8	У - 27,5	ЭЦ - 209	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 - 26,94*	*Ж - 25,18*	*У - 114,18*	*ЭЦ - 815,69*	*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	Б - 3,1	Ж - 12,65	У - 9,9	ЭЦ - 154,5	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	Б - 7,53	Ж - 6,5	У - 12,58	ЭЦ - 126,1	275
24.0	*Фрикадельки куриные с соусом молочным* Филе куры б/к, Батон, Соль йодированная, Молоко, Масло сливочное, Мука пшеничная, Сахар, Соль йодированная	Б - 7,6	Ж - 3,65	У - 11,18	ЭЦ - 127,04	120
32.14	*Каша гречневая рассыпчатая* Крупа гречневая, масло сливочное, соль	Б - 8,53	Ж - 10,67	У - 36,67	ЭЦ - 278,67	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
41.0	*Сок фруктовый в ассортименте*	Б - 1	Ж - 0,2	У - 15	ЭЦ - 76	200
6.2	*Яблоко свежее*	Б - 0,4	Ж - 0,4	У - 9,8	ЭЦ - 44,4	100
5.14	*Вафли в ассортименте*	Б - 9,76	Ж - 8,93	У - 39,2	ЭЦ - 248	80
	Итого за комплексный обед:	*Б - 48,72*	*Ж - 49,03*	*У - 200,30*	*ЭЦ - 1 387,71*	*1 260*

Главный технолог _____

Зав. производством _____