Директор
Ю.В.Фадеева

Подписано цифровой подписью: Директор Ю.В.Фадеева
Дата: 2026.11.02 14:23:30 +03'00'

КИРОВСКИЙ
КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

СОГЛАСОВАНО
ДИРЕКТОР ГБОУ СОШ № 250
КИРОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Ю. В. ФАДЕЕВА

Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805336573 / КПП 780501001
ОГРН 1069847167334

198261, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Жукова, 60/1, литер А
Тел.: +7 (812) 759-27-84
www.kpkirov.ru

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

МЕНЮ (льготное)

05.11.2026 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	Б - 1,2	Ж - 5,2	У - 9,5	ЭЦ - 90	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	Б - 6,1	Ж - 8,3	У - 27	ЭЦ - 187,1	275
23.1	*Рагу из филе куриного* Филе куры, Масло растительное, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Мука пшеничная, Соль йодированная	Б - 19,63	Ж - 18,06	У - 39,82	ЭЦ - 474,85	300
436/2008	*Напиток апельсиновый* Апельсин, Сахар	Б - 0,2	Ж - 0	У - 25,7	ЭЦ - 105	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
6.2	*Яблоко свежее*	Б - 0,4	Ж - 0,4	У - 9,8	ЭЦ - 44,4	100
57.5	*Плюшка "Московская"* Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Масло растительное	Б - 9,32	Ж - 15,77	У - 29	ЭЦ - 227,05	100
	Итого за комплексный обед:	*Б - 47,65*	*Ж - 53,76*	*У - 206,79*	*ЭЦ - 1 461,40*	*1 210*

Главный технолог _____ Зав. производством _____

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

198261, Санкт-Петербург, вн.тер.г.
пр. Маршала Жукова, 50, 1, литер А
Тел.: +7 (812) 759-27-04
www.kpkirov.ru

СОГЛАСОВАНО
ДИРЕКТОР ГБОУ СОШ № 250
КИРОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Ю. В. ФАДЕЕВА

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

МЕНЮ (льготное)

06.11..2026

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5--11 классы)					Выход, г
40/2008	*Салат из квашеной капусты* Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное	Б - 1,6	Ж - 5,1	У - 7,7	ЭЦ - 83	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	Б - 4,7	Ж - 6,43	У - 17,83	ЭЦ - 147,58	265
21.6	*Жаркое по-домашнему со свининой* Свинина б/к, Масло растительное, Картофель, Лук репчатый, Томатная паста, Соль йодированная, Лавровый лист	Б - 20,38	Ж - 17,07	У - 24	ЭЦ - 358,5	300
43.2	*Компот из смеси сухофруктов* Сухофрукты (Смесь), Сахар, Лимонная кислота	Б - 0,6	Ж - 0,1	У - 31,7	ЭЦ - 131	200
2.1	*Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами*	Б - 4,6	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
6.0	*Мандарин свежий*	Б - 0,8	Ж - 0,1	У - 7,5	ЭЦ - 38	100
57.0	*Булочка домашняя* Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Яйцо, Масло растительное	Б - 7,4	Ж - 17,8	У - 49,8	ЭЦ - 300,6	100
	Итого за комплексный обед:	*Б - 46,28*	*Ж - 52,63*	*У - 204,5*	*ЭЦ - 1 391,68*	*1 200*

Главный технолог _____

Зав. производством _____

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

196261, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Жукова, 60/1, литер А
Тел.: +7 (812) 759-27-84
www.kpkirov.ru

СОГЛАСОВАНО
ДИРЕКТОР ГБОУ СОШ № 250
КИРОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Ю. В. ФАДЕЕВА

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

МЕНЮ (льготное)

09.11.2026

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)					Выход, г
3.1	*Огурец соленый порционно*	Б - 0,8	Ж - 0,1	У - 1,7	ЭЦ - 10	100
11.4	*Щи из свежей капусты с картофелем, мясом курицы и сметаной* Капуста свежая,Картофель,Морковь, Лук репчатый,Томат-паста,Масло растительное,Мясо курицы,Зелень свежая,Сметана, Лавровый лист	Б - 8,84	Ж - 10,98	У - 9,59	ЭЦ - 135,52	250
22	*Тефтели мясные с соусом сметанным с томатом* Говядина б/к,Свинина б/к,Батон,Соль йодированная,Лук репчатый,Масло растительное,Мука пшеничная,Сметана,Томатная паста	Б - 9,22	Ж - 14,9	У - 15,42	ЭЦ - 271,77	120
331/2008	*Макаронные изделия отварные* Макаронные изделия, Соль йодированная, Масло сливочное	Б - 8,43	Ж - 7,36	У - 47,99	ЭЦ - 292,87	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
6.0	*Мандарин свежий*	Б - 0,8	Ж - 0,1	У - 7,5	ЭЦ - 38	100
5.12	*Печенье в ассортименте*	Б - 9	Ж - 7,5	У - 33,6	ЭЦ - 207	75
	Итого за комплексный обед:	*Б - 48,89*	*Ж - 47,17*	*У - 196,77*	*ЭЦ - 1 364,16*	*1 210*

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) 759-27-84
www.kpkirov.ru

КИРОВСКИЙ
КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

СОГЛАСОВАНО
ДИРЕКТОР ГБОУ СОШ № 250
КИРОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Ю. В. ФАДЕЕВА

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

МЕНЮ (льготное)

10.11.2026

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)					Выход, г
30/2008	*Салат "Степной" из разных овощей* Картофель, Морковь, Огурцы соленые, Лук репчатый, Зеленый горошек, Масло растительное	Б - 3,8	Ж - 10,2	У - 7,8	ЭЦ - 137	100
13.17	*Суп картофельный с мясом говядины и сметаной* Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо говядины б/к, Сметана	Б - 6,8	Ж - 6,32	У - 34,22	ЭЦ - 218,19	280
21.3	*Голубцы ленивые* Капуста свежая, Говядина б/к, Свинина б/к с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная	Б - 15,43	Ж - 14,25	У - 19,16	ЭЦ - 300,11	300
43.1	*Компот из цитрусовых* Апельсины, Мандарины, Сахар	Б - 0,5	Ж - 0,1	У - 23,4	ЭЦ - 103	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
6.1	*Апельсин свежий*	Б - 0,9	Ж - 0,2	У - 8,1	ЭЦ - 43	100
57.0	*Булочка домашняя* Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Соль йодированная, Дрожжи, Масло растительное	Б - 7,4	Ж - 17,8	У - 49,8	ЭЦ - 300,6	100
	Итого за комплексный обед:	*Б - 45,43*	*Ж - 54,90*	*У - 208,45*	*ЭЦ - 1 434,90*	*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) 759-27-84
www.kpkirov.ru

СОГЛАСОВАНО
ДИРЕКТОР ГБОУ СОШ № 250
КИРОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Ю. В. ФАДЕЕВА

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

МЕНЮ (льготное)

11.11.2026

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)					Выход, г
4.4	*Салат из свеклы с огурцами солеными* Свекла, Огурцы соленые, Масло растительное	Б - 1,43	Ж - 6,1	У - 6,68	ЭЦ - 87,4	100
13.3	*Суп картофельный с макаронными изделиями и мясом курицы* Картофель, Макаронные изделия (вермишель), Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая, Лавровый лист, Мясо курицы	Б - 5,41	Ж - 8,84	У - 12,66	ЭЦ - 144,17	250
26.1	*Биточки рыбные из минтая* Филе минтая б/к, Батон нарезной, Соль йодированная, Сухари панировочные, Масло растительное	Б - 13,1	Ж - 6,9	У - 11,22	ЭЦ - 181,11	100
33.2	*Картофель тушёный* Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Лавровый лист, Соль йодированная	Б - 4,13	Ж - 7,2	У - 27,07	ЭЦ - 188	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
436/2008	*Напиток апельсиновый* Апельсины, Сахар, лимонная кислота	Б - 0,2	Ж - 0	У - 25,7	ЭЦ - 105	200
6.2	*Яблоко свежее*	Б - 0,4	Ж - 0,4	У - 9,8	ЭЦ - 44,4	100
41.1	*Йогурт фруктовый, массовая доля жира 2,5 %*	Б - 4,8	Ж - 3,75	У - 19,05	ЭЦ - 126,75	150
57.5	*Плюшка "Московская"* Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Соль йодированная, Дрожжи, Масло растительное	Б - 9,32	Ж - 15,77	У - 29	ЭЦ - 227,05	100
	Итого за комплексный обед:	*Б - 49,59*	*Ж - 54,99*	*У - 207,15*	*ЭЦ - 1 436,88*	*1 335*

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) 759-27-84
www.kpkirov.ru

СОГЛАСОВАНО
ДИРЕКТОР ГБОУ СОШ № 250
КИРОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Ю. В. ФАДЕЕВА

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

МЕНЮ (льготное)

12.11.2026

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5-- 11 классы)					Выход, г
35/2008	*Салат из белокочанной капусты* Капуста свежая, Морковь, Сахар, Кислота лимонная, Соль йодированная, Масло растительное	Б - 1,8	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 - 8	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 _____

КИРОВСКИЙ
КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

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
ДИРЕКТОР ГБОУ СОШ № 250
КИРОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Ю. В. ФАДЕЕВА

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

МЕНЮ (льготное)

13.11.2026

№ рецептуры	КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (5 - 11 классы)					Выход, г
40/2008	*Салат из квашеной капусты* Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное	Б - 1,6	Ж - 5,1	У - 7,7	ЭЦ - 83	100
13.9	*Суп из минтая с картофелем и перловой крупой* Картофель, Крупа перловая, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль йодированная, Зелень свежая,Лавровый лист, Филе минтая с/м	Б - 7,12	Ж - 4,68	У - 21,01	ЭЦ - 138,2	270
23.3	*Филе птицы по-строгановски* Филе куры, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло растительное, Томатная паста, Соль йодированная	Б - 11,24	Ж - 8,06	У - 3,94	ЭЦ - 158,91	100
32.3	*Рис отварной* Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная	Б - 4,93	Ж - 7,76	У - 31,58	ЭЦ - 248,44	200
2.1	*Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами*	Б - 4,8	Ж - 2,55	У - 27	ЭЦ - 129	60
2.4	*Батон нарезной обогащённый микронутриентами*	Б - 4	Ж - 2,32	У - 25,98	ЭЦ - 136	50
41.2	*Кисель из плодов шиповника* Плоды шиповника сушеные, Сахар, Крахмал картофельный, Лимонная кислота	Б - 0,28	Ж - 0,11	У - 25,87	ЭЦ - 105,82	200
6.0	*Мандарин свежий*	Б - 0,8	Ж - 0,1	У - 7,5	ЭЦ - 38	100
57.2	*Сдоба обыкновенная* Мука пшеничная, Дрожжи, Соль йодированная, Сахар, Маргарин, Яйцо, Масло растительное	Б - 11,56	Ж - 24,47	У - 59,07	ЭЦ - 333,02	100
	Итого за комплексный обед:	*Б - 46,33*	*Ж - 55,15*	*У - 209,65*	*ЭЦ - 1 370,19*	*1 180*

Главный технолог _____ Зав. производством _____