



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 школы № 654  
Ф.И.О. *Копылова О.В.*

654

*Вайн*



УТВЕРЖДЕНО  
Генеральный директор  
АО «Комбинат питания «Кировский»  
Жданова Е.Е.

МЕНЮ (Льготное)  
5 день

12 12 2025 г.

| Выход, г | Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год                                                                                           |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 160/15   | <b>Макаронны отварные с сыром</b><br>Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр Б - 13,4 г, Ж - 13,9 г, У - 32,6 г, ЭЦ - 303,6 ккал |
| 20/25    | <b>Бутерброд с джемом</b><br>Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал                                     |
| 200/5    | <b>Чай с лимоном</b><br>Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15,0 г, ЭЦ - 60,0 ккал                  |
| 100      | <b>Апельсин свежий</b><br>Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,0 ккал                                                               |

| Выход, г | Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 60       | <b>Винегрет овощной</b><br>Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 0,8 г, Ж - 6,1 г, У - 4,0 г, ЭЦ - 73,8 ккал                                                                                                    |
| 200/5/5  | <b>Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной</b><br>Картофель свежий, Огурцы соленые, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 3,4 г, Ж - 5,2 г, У - 17,76 г, ЭЦ - 130,2 ккал |
| 240      | <b>Голубцы ленивые</b><br>Говядина с/м, Свинина с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль Б - 16,42 г, Ж - 13,52 г, У - 22,4 г, ЭЦ - 266,6 ккал                                                                                           |
| 200      | <b>Кисель из плодов шиповника</b><br>Плоды шиповника сушеные, Крахмал картофельный, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 26,2 г, ЭЦ - 108,4 ккал                                                                                                                                     |
| 40       | <b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b><br>Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92,0 ккал                                                                                                                                                                                            |
| 50       | <b>Батон обогащенный микронутриентами</b><br>Б - 4,0 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136,0 ккал                                                                                                                                                                                                        |

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год                                                                                                                                                                        |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 100      | <b>Винегрет овощной</b><br>Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Соль                                                                           |
| 250/10/5 | <b>Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной</b><br>Картофель свежий, Огурцы соленые, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый |
| 300      | <b>Голубцы ленивые</b><br>Говядина лопатка с/м, Свинина окорок с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль                                                                         |
| 200      | <b>Кисель из плодов шиповника</b><br>Плоды шиповника сушеные, Крахмал картофельный, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 26,2 г, ЭЦ - 108,4 ккал                                                            |
| 60       | <b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b><br>Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138,0 ккал                                                                                                                 |
| 50       | <b>Батон обогащенный микронутриентами</b><br>Б - 4,0 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136,0 ккал                                                                                                                               |
| 150      | <b>Яблоко свежее</b><br>Б - 0,6 г, Ж - 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал                                                                                                                                                       |
| 75       | <b>Сдоба обыкновенная</b><br>Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи, Масло растительное, Соль                                                                                                           |

Главный технолог

*Копылова О.В.*

Зав. производством

*Жданова Е.Е.*