

«УТВЕРЖДАЮ»

“Bolalar Gematologiyasi, Onkologiyasi
Va Klinik Immunologiyasi Markazi”
Директор А.Н. Абдихакимов



2022 г.

**ЗАКУПОЧНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ
ПО ОТБОРУ НАИЛУЧШИХ ПРЕДЛОЖЕНИЙ №1
для участника отбора на оказания услуг по обеспечению питанием**

**Заказчик: Bolalar Gematologiyasi, Onkologiyasi
Va Klinik Immunologiyasi Markazi**

ТАШКЕНТ-2022

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОТБОРЕ

Предмет отбора наилучших предложений	Оказание услуг по обеспечению горячим, диетическим питанием ухаживающих больных «BolalarGematologiyasi, Onkologiyasi va KlinikImmunalogiyasi Markazi» на территории ЗАКАЗЧИКА
Каждый товар (работа, услуга) рассматривается как отдельная единица закупочной процедуры (Да / Нет, лот не делимый)	Нет, лот не делимый.
План график закупки (указать квартал и год)	Годовой 2022года.
Месяц проведения торгов	3 - квартал 2022года
Источник финансирования	Собственные средства (бюджет)
Предельная стоимость отбора (не должен превышать 25000 БРВ)	610 727 000 сум
Условия оплаты	Предоплата 30%
Срок внесения предоплаты	10 дней
Срок расчета полной оплаты	30 банковских дней
Валюта оплаты	UZS (сум)
Место и условия поставки товара (выполнения работы, оказания услуги)	Доставка в г. Ташкент ул.Арнасайская, 17А
Задаток	3 % от общей суммы лота
Срок поставки товара (выполнения работы, оказания услуги)(указать в днях)	110 банковских дней
Сроки гарантии	10 дней
Метод оценки	Бальный метод Весовой коэффициент технико-квалификационной части – 80 Весовой коэффициент ценовой части – 20 Минимальный проходной балл на ценовую оценку – 10%
Технические критерии	Приложение № 1
Требования, предъявляемые к участникам отбора	В отборе могут принять участие как отечественные производители (поставщики), так и иностранные производители (поставщики), которым законодательством Республики Узбекистан не запрещено участвовать в осуществлении аналогичных поставок в Узбекистан, выполнившие предъявляемые условия для участия в них, имеющие опыт поставки соответствующего товара, закупаемого на конкурентной основе. Обязательно: документы об инвестированное и инвестирование в Центр для улучшения функционирования, санитарного состояния в течениидо конца финансового года, минимум 2500 БРВ
Адрес места проведения отбора (электронный отбор)	г.Ташкент, Чиланзарскийрайон, ул.Арнасайская, 17А
Ответственная служба, контактное лицо (секретарь комиссии), телефон, эл. почта	Отдел закупки Хикматов Бахтиёр +99899 888 -18-59 baxa5068007@mail.ru

Приложение №1 к закупочной документации
№ _____ от _____

КРИТЕРИИ:

№	Наименование требования	Тип значения	Обязательность	Метод оценки	Название файла (Обязательность прикрепления)	Макс. балл	Мин. балл
1	Меню и тех. карты, заключения с санитарной службы	Текстовое значение	Критично	Экспертная	Меню, технокарты, заключение с СЭС (Обязательное)	20	10
2	Опыт работы - не менее 3 лет,	Текстовое значение	Критично	Экспертная	Учредительные документы, договора, рекомендации (Обязательное)	20	10
3	Кадры, квалификация кадров	Текстовое значение	Критично	Экспертная	Тарификация кадров, дипломы, мед. кн, (Обязательное)	20	10
4	Материально-техническое состояние	Текстовое значение	Критично	Экспертная	Справка о балансе и МТС	20	10
5	Финансовое состояние, наличие и конкретное предложение по инвестированию мин 2500 БРВ	Текстовое значение	Критично	Экспертная	Копия фин. сост. за последние 3 года, акты инвестирования, предложения по инвестированию в будущем с подписью юриста	20	10
				ИТОГО:		100	50

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Наименование объекта закупки: Оказание услуг по приготовлению 5-х разового диетического лечебного питания ухаживающих пациентов Центра детской гематологии онкологии и клинической иммунологии.

2. Условия (критерии):

1. Особое условие: Инвестирование (и инвестированная сумма) в больницу минимум 2500 БРВ в срок до окончания финансового года.

2. Соответствие меню и тех. карт лечебного питания по диетам.

3. Опыт работы не менее 3-лет в сфере аутсорсинга.

4. Наличие квалифицированного персонала в данной сфере.

5. Наличие достаточного материально-технического состояния.

3. Срок оказания услуг: с момента заключения Контракта по 31.12.2022 года.

4. Краткие характеристики оказываемых услуг.

Исполнитель должен оказать услуги по приготовлению диетического лечебного питания, включающие в себя весь комплекс услуг, необходимый для приготовления лечебного диетического питания, а именно: закупку продуктов, приготовление рационов диетического лечебного питания с выполнением всех санитарно-гигиенических норм и правил.

5. Общие требования к оказанию услуг.

5.1 Качество услуг должны соответствовать требованиям настоящего технического задания и удовлетворять все потребности пациентов в сбалансированном питании во время их пребывания в учреждении здравоохранения, в том числе физиологические потребности в пищевых веществах и энергии.

5.2 Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие требованиям нормативных документов при хранении на складе пищевого объекта Исполнителя, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся.

5.3 Исполнитель при оказании услуг гарантирует соблюдение санитарного законодательства Республики Узбекистан по обеспечению поставки продукции для организации питания требуемых объемов.

5.4 Наличие квалификационных сертификатов у поваров, выданные Министерством здравоохранения РУз.

5.5. Соблюдение Приказа Министерства здравоохранения РУз № 600 "О соблюдении санитарно-гигиенического, противоэпидемического и дезинфекционного режимов в лечебно-профилактических учреждениях Министерства здравоохранения Республики Узбекистан" от 29.12.2007 г.

6. Исполнитель несет расходы по:

- содержанию используемых помещений и оборудования в надлежащем состоянии;
- возмещению расходов Заказчика за коммунальные услуги;
- вывозу мусора и содержанию контейнерной территории площади;

- эксплуатации переданного оборудования (техническое обслуживание, поверке средств измерений пищеблока и иное предусмотренное законодательством);
- снабжению пищеблока необходимым хозяйственным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, также иными средствами бытовой химии, разрешенными к применению в учреждениях здравоохранения;
- проведению смывов с технологического оборудования, рук персонала, кухонной утвари в установленном порядке;
- проведению производственного контроля в установленном порядке;
- стоимость недоброкачественно приготовленной продукции, в случае выбраковки;

7. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании ухаживающих больных

7.1. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации готового диетического питания, подтверждается сертификатами соответствия, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения.

7.2. Исполнителем должно обеспечиваться разнообразие следующего ассортимента, используемого для организации питания продукции (не менее 3-х наименований): сыры, фрукты, соки, рыба, йогурты, кондитерские изделия.

7.3. Все поставляемые Исполнителем (используемые при приготовлении диетического лечебного питания) пищевые продукты, за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи свежие и т.п.) на момент поставки на пищеблок Заказчика должны иметь резерв срока годности (остаточный срок годности) не менее 70% от установленного предприятием изготовителем срока годности, для особо скоропортящихся продуктов со сроком годности до 10 суток – не менее 50% от установленного предприятием изготовителем срока годности.

8. Порядок оказания услуг:

8.1. Общий контроль осуществляет диет сестра;

8.2 Диетическая сестра Заказчика осуществляет контроль:

- за правильным применением картотеки диетических блюд;
- за соблюдением правил приёма и хранения поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов
- за соответствием поступающих продуктов питания требованиям технических регламентов, сертификатам, ветеринарным сертификатам
- за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима помещений пищеблока
- за своевременным прохождением работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров.

8.3. Диетическая сестра Заказчика имеет право:

- осуществлять проверку соответствия наименования продуктов питания утвержденным нормам лечебного питания;
- осуществлять проверку доброкачественности продуктов питания при их поступлении на продуктовый склад Исполнителя;
- осуществлять проверку условий хранения продуктов питания на продуктовом складе и проверка доброкачественности при их отпуске из кладовой;
- участвовать при закладке продуктов питания в котел и осуществлять проверку качества и выхода полуфабрикатов после первичной обработки;
- осуществлять проверку качества и выхода готовой продукции перед выходом из пищеблока.

9. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг.

9.1. Приемку готового диетического лечебного питания осуществляет медицинская диетическая сестра Заказчика, которая проверяет ассортимент, количество и качество изготовленных блюд, указанных в ежедневной меню-раскладке и раздаточной ведомости.

9.2. В случае, несоответствия изготовленных блюд, Заказчик вправе отказать в приеме либо потребовать от Исполнителя безвозмездного устранения недостатков в сроки, установленные Заказчиком, а также возмещения расходов на устранение недостатков. Устранение недостатков в результате ненадлежащего качества оказанных услуг осуществляется за счет средств Исполнителя.

9.3. Контролирует ежедневные сводки пациентов, состоящих на питании.

9.4 В течение первых пяти рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Исполнитель оформляет Акт сдачи - приёма оказанных услуг и передает его Заказчику в двух экземплярах. В течение трех рабочих дней Заказчик производит сверку данных Акта сдачи - приёма оказанных услуг с данными семидневного меню, меню-раскладок, сводных сведений по наличию ухаживающих больных, состоящих на питании, раздаточных ведомостей на отпуск отделениям рационов питания и, при отсутствии расхождений, подписывает и заверяет своей печатью Акт сдачи-приемки оказанных услуг в двух экземплярах, один из которых передает Исполнителю, один экземпляр оставляет себе.

В течение двух рабочих дней с момента получения подписанного Заказчиком Акта сдачи - приёма оказанных услуг, Исполнитель передает Заказчику счет-фактуру, оформленные на основании такого акта.

9.5. В счёте и Акте сдачи - приёма оказанных услуг Исполнитель должен указать период оказания услуг, количество койко-дней, стоимость расходов по питанию одного пациента в расчёте на один койко-день, итоговую сумму.

9.6. Датой надлежащего исполнения обязательств Исполнителем считается дата подписания Акта сдачи-приемки оказанных услуг уполномоченными представителями обеих сторон.

9.7. Документами, являющимися основанием для оплаты услуг по факту их оказания являются Акты сдачи - приёма оказанных услуг счета-фактуры.

10. Права и обязанности Исполнителя при оказании услуг.

Исполнитель обязан:

Постоянно контролировать качество поступающих исходных продуктов, наличие документа удостоверяющего их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков годности и условий хранения продукции.

Выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Осуществлять формирование и ведение документации по организации лечебного питания

- осуществлять постоянный технологический контроль качества и безопасности процессов производства на всех этапах изготовления продукции от поступления сырья до реализации продукции с применением корректирующих мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

- осуществлять контроль исполнения норм питания на одного ухаживающего по каждой диете;

- обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима производственных помещений, оборудования и инвентаря пищеблока, предназначенных для оказания услуг. Осуществлять уборку указанных помещений с частотой и качеством, определяемыми правилами и требованиями санитарно-эпидемиологического надзора.

Рационы питания (меню, тех.карты) должны соответствовать технологическим нормативным документам, действующим на момент оказания услуг(наличие заключения местного СЕОИМ)

Соблюдать утверждённый Заказчиком график выдачи готового питания

11. Договор

- Возможность заключения дополнительного соглашения на пролонгацию старого контракта, до заключения договора на новый календарный год.

**Директор Центра детской
гематологии, онкологии и
клинической иммунологии**



А.Н. Абдихакимов

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор центра детской гематологии,
онкологии и клинической иммунологии
Ибрагимов



«СОГЛАСОВАНО»

Главный врач клиники детской гематологии,
онкологии и клинической иммунологии
Ибрагимова С.З.

МЕНЮ для взрослых (СЕНТЯБРЬ)

ПОНЕДЕЛЬНИК		ВТОРНИК		СРЕДА		ЧЕТВЕРГ		ПЯТНИЦА		СУББОТА		ВОСКРЕСЕНЬЕ	
Наименование блюда	Выход	Наименование блюда	Выход	Наименование блюда	Выход	Наименование блюда	Выход	Наименование блюда	Выход	Наименование блюда	Выход	Наименование блюда	Выход
Завтрак		Завтрак		Завтрак		Завтрак		Завтрак		Завтрак		Завтрак	
Каша манная молочная	300	Каша овсяная молочная	300	Каша рисовая молочная	300	Каша пшеничная молочная	300	Каша рисовая молочная	300	Каша рисовая молочная	300	Каша манная молочная	300
Хлеб с маслом	100/20	Хлеб с маслом	100/20	Хлеб с маслом	100/20	Хлеб с маслом	100/20	Хлеб с маслом	100/20	Хлеб с маслом	100/20	Хлеб с маслом	100/20
Сыр	30	Вареные яйца	1 шт	Сыр	30	Вареные яйца	1 шт	Сыр	30	Вареные яйца	1 шт	Сыр	30
Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200	Чай с сахаром	200
2-Завтрак		2-Завтрак		2-Завтрак		2-Завтрак		2-Завтрак		2-Завтрак		2-Завтрак	
Фрукты (яблоко запеченное)	200	Фрукты (банан)	200	Фрукты (яблоко запеченное)	200	Фрукты (яблоко запеченное)	200	Фрукты (банан)	200	Фрукты (яблоко запеченное)	200	Фрукты (яблоко запеченное)	200
Обед		Обед		Обед		Обед		Обед		Обед		Обед	
Вермишель суп из говядины	400	Фрикаделька суп	400	Суп мажар с мясом	400	Борщ в к/б	400	Утра с мясом	400	Мастава с мясом	400	Куриный суп	400
Сай из говядины	100	Бефстроган из курицы	100	Голубцы с перцем	250	Ош	250	Тфегель жаркоп	250	Котлет говяжий	100	Ош	250
Гарнир (рис)+подливка	150	Гарнир (картошка пюре)+подливка	150	Компот из шиповника	200	Компот из шиповника	200	Компот из шиповника	200	Гарнир (картошка по деревенский)+подливка	150	Ош	250
Компот из шиповника	200	Компот из шиповника	200	Хлеб	150	Компот из шиповника	200	Хлеб	150	Компот из шиповника	200	Компот из шиповника	200
Хлеб	150	Хлеб	150	Хлеб	150	Хлеб	150	Хлеб	150	Хлеб	150	Хлеб	150
Полдник		Полдник		Полдник		Полдник		Полдник		Полдник		Полдник	
Печенье	100	Творожная запеканка	100	Салса картофельный	100	Творожная запеканка	100	Кеке с кипинопом	100	Творожная запеканка	80	Салса с тыквой	100
Чай	200	Чай	200	Чай	200	Чай	200	Чай	200	Чай	200	Чай	200
Ужин		Ужин		Ужин		Ужин		Ужин		Ужин		Ужин	
Дизидла с капустой	250	Шавла с мясом	250	Латман	250	Тушеные овощи с курцей	250	Гречка палов	250	Манты с картошкой и мясом	250	Азу по татарский	250
Фруктовый компот	200	Фруктовый компот	200	Кисел	200	Фруктовый компот	200	Фруктовый компот	200	Кисел	200	Фруктовый компот	200
Хлеб	100	Хлеб	100	Хлеб	100	Хлеб	100	Хлеб	100	Хлеб	100	Хлеб	100
На ночь		На ночь		На ночь		На ночь		На ночь		На ночь		На ночь	
Кефир	200	Йогурт	200	Кефир	200	Кефир	200	Йогурт	200	Кефир	200	Йогурт	200

Диетолог клиники

Диетолог консультант

Н.Х.Муродова

И.О.Отважонов

Меню										
ПОНЕДЕЛЬНИК										
Названия блюд	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав				Углевод	Ккал
			Брутто	Нетто	Белок		Жир			
					жив.	раст.	жив.	раст.		
Завтрак										
Каши манная молочная	300	молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		манная крупа	40	40			6	1,44	2,8	199,2
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		сахар	15	15					14,97	56,1
Хлеб с маслом	100/20	хлеб	100	100			8,1	1,2	46,6	220
		масло сливочная	20	20	0,12		16,5			149,6
Сыр	30	сыр	30	30	5,37		6,03			78
Чай с сахаром	200	чай	0,5	0,5			0,1		0,0345	0,545
		сахар	10	10					9,98	37,4
ВСЕГО										865,25
2 ЗАВТРАК										
Фрукты	200	яблоко запеченное	200	176			0,704		19,888	80,96
ВСЕГО										80,96
ОБЕД										
Вермишель суп из говядины	400	мясо говядина	50	37,5	7,0875		4,65			70,125
		лук	10	8,4		0,1428			0,798	3,612
		морков	30	24		0,312		0,024	1,68	7,92
		перец болгарский	10	7,5		0,0975			0,3525	1,725
		картошка	100	72		1,44		0,072	14,184	59,76
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		лапша	15	15		1,56		0,135	11,28	49,8
		томатная паста	2	2		0,012			0,084	0,38
		зелень	5	5		0,15			0,365	2
		соль	2	2						
Салат из говядины	100	мясо говядина	80	60,0	11,34		7,44			112,2
		лук	5	4,2		0,0714			0,399	1,806
		перец болгарский	20	15		0,195			0,705	3,45
		капуста	10	8		0,144			0,432	2,24
		помидор	10	9,5		0,057			0,399	1,805
		дайкон	10	8		0,096			0,328	1,68
		масло растительное	5	5				4,995		44,95
		зелень	10	10		0,3			0,73	4
		соль	1	1						
Гарнир (рис + картошка пюре)+подлива	150	рис	60	60,0			6,36	0,78	40,62	198,6
		соль	1	1						
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		лук	5	4,2		0,0714			0,399	1,806
		морков	10	8		0,104		0,008	0,56	2,64
		томатная паста	1	1		0,006			0,042	0,19
		соль	1	1						
Компот из шиповника	200	сухофрукты	20	20			0,8		12	50,6
		сахар	15	15					14,97	56,1
Хлеб	150	хлеб	150	150			12,15	1,8	69,9	330
ВСЕГО										1082,19
ПОЛДНИК										
Печенье	100	печенье	100	100			7,4	10	76,2	406
Чай	200	чай	0,5	0,5			0,1		0,0345	0,545
ВСЕГО										406,55
УЖИН										
Димлама с капустой	250	мясо говядина	70	52,5	9,9225		6,51			98,175
		лук	25	21		0,357			1,995	9,03
		морков	40	32		0,416		0,032	2,24	10,56
		картошка	70	50,4		1,008		0,0504	9,9288	41,832
		капуста	80	64		1,152			3,456	17,92
		зелень	5	5		0,15			0,365	2
		масло растительное	7	7				6,993		62,93
		соль	2	2						
		томатная паста	5	5		0,03			0,21	0,95
		соль	5	5						
Фруктовый компот	200	свежие фрукты	40	40			2,08		26,36	108,8
		сахар	15	15					14,97	56,1
Хлеб	100	хлеб	100	100			8,1	1,2	46,6	220
ВСЕГО										628,30
НА НОЧЬ										
Кофир	200	кофир	200	200	6		1		7,6	60
ВСЕГО										60,00
ИТОГО										3123,24

за вечерней

Handwritten notes on the right side of the page, including a list of items and some calculations.

Меню											
ВТОРНИК											
Названия блюд	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав				Углевод	Ккал	
			Брутто	Нетто	Белок		Жир				
					жив.	раст.	жив.	раст.			
Завтрак											
		молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87	
Каша овсяная молочная	300	крупа овсяная	40	40			4,76		2,32	138	
		масло сливочная	5	5	0,03			4,125		37,4	
		сахар	15	15						14,97	56,1
		хлеб	100	100			8,1		1,2	46,6	220
Хлеб с маслом	100/20	масло сливочная	20	20	0,12		16,5			149,6	
Варенье яйца	1 шт	яйца	40	34,8	5,16		4,6		0,28	62,8	
Чай с сахаром	200	чай	0,5	0,5			0,1		0,0345	0,545	
		сахар	10	10					9,98	37,4	
ВСЕГО											
2 ЗАВТРАК											
Фрукты	200	банан	200	140			2,1			31,36	127,4
ВСЕГО											
ОБЕД											
Фрикаделька суп	400	мясо говядина	50	37	6,031		5,661			75,11	
		лук	10	8,4		0,1428			0,798	3,612	
		морков	30	24		0,312		0,024	1,68	7,92	
		перец болгарский	10	7,5		0,0975			0,3525	1,725	
		картошка	100	72		1,44		0,072	14,184	59,76	
		лапша	20	20		2,08		0,18	15,04	66,4	
		томатная паста	2	2		0,012			0,084	0,38	
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4	
		зелень	5	5		0,15			0,365	2	
		соль	1	1							
Бефстроган из курицы	100	мясо курица	130	68,9	12,1264		8,4747		0,2756	126,087	
		лук	15	12,6		0,2142			1,197	5,418	
		сметана 10 %	10	10	0,26		1		0,27	24,8	
		мука	5			0,53		0,065	3,385	16,55	
		томатная паста	2	2		0,012			0,084	0,38	
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4	
		соль	2	2							
Картошка пюре гарнир	150	картошка	220	158,4		3,168		0,1584	31,2048	131,472	
		молоко 2,5%	5	5	0,14		0,16		0,235	2,9	
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4	
		соль	2	2							
Компот из шиповника	200	сухофрукты	20	20		0,8			12	50,6	
		сахар	15	15					14,97	56,1	
Хлеб	150	хлеб	150	150		12,15		1,8	69,9	330	
ВСЕГО											
ПОЛДНИК											
Творожная запеканка	100	творог	100	100	16,7		9		1,3	86	
		яйца	10	8,7	1,1223		1,0005		0,0609	13,659	
		манная крупа	5	5		0,75		0,18	0,35	24,9	
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4	
		сметана 10 %	10	10	0,26		1		0,27	24,8	
		сахар	15	15					14,97	56,1	
		дрожжи	0,5	0,5					0,499	1,87	
		чай	200	чай	0,5	0,5		0,1		0,0345	0,545
ВСЕГО											
УЖИН											
Шпага с мясом	250	мясо говядина	70	52,5	9,9225		6,51			98,175	
		рис	50	50,0		5,3		0,65	33,85	165,5	
		масло растительное	10	10				9,99		89,9	
		морков	60	48		0,624		0,048	3,36	15,84	
		томатная паста	1	1		0,006			0,042	0,19	
		лук	20	16,8		0,2856			1,596	7,224	
		соль	2	2							
Фруктовый компот	200	свежие фрукты	40	40		2,08			26,36	108,8	
		сахар	15	15					14,97	56,1	
Хлеб	100	хлеб	100	100		8,1		1,2	46,6	220	
ВСЕГО											
НА НОЧЬ											
Йогурт	200	йогурт	200	200	10		6,4		7	170	
ВСЕГО											
ИТОГО											
										3166,66	

Меню											
СРЕДА											
Названия блюд	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав						
			Брутто	Нетто	Белок		Жир		Углевод	Ккал	
					жив.	раст.	жив.	раст.			
Завтрак											
Каша рисовая молочная	300	молоко 2,5 %	150	150	4,2		4,8		7,05	87	
		рис	40	40,0			4,24		0,52	27,08	132,4
		масло сливочная	5	5	0,03				4,125		37,4
		сахар	15	15							14,97
Хлеб с маслом	100/20	хлеб	100	100			8,1		1,2	46,6	220
		масло сливочная	20	20	0,12				16,5		149,6
Сыр	30	сыр	30	30	5,37			6,03		78	
Чай с сахаром	200	чай	0,5	0,5			0,1			0,0345	0,545
		сахар	10	10							9,98
ВСЕГО										798,45	
2 ЗАВТРАК											
Фрукты	200	яблоко запеченное	200	176			0,704			19,888	80,96
ВСЕГО										80,96	
ОБЕД											
Суп манпар с мясом	400	мясо говядина	50	37,5	7,0875		4,65				70,125
		лук	10	8,4		0,1428				0,798	3,612
		морков	30	24		0,312			0,024	1,68	7,92
		перец болгарский	10	7,5		0,0975				0,3525	1,725
		картошка	100	72		1,44			0,072	14,184	59,76
		капуста басай	20	16		0,192			0,032	0,32	2,56
		тесто	25	25		2,65			0,325	18,3	82,25
		масло сливочная	5	5	0,03			4,125			37,4
		томатная паста	2	2		0,012				0,084	0,38
Голубцы с перцем	250	мясо говядина	80	60,0	11,34		7,44				112,2
		перец болгарский	50	37,5		0,4875				1,7625	8,625
		лук	30	25,2		0,4284				2,394	10,836
		рис	50	50,0		5,3			0,65	33,85	165,5
		соль	2	2							
		масло растительное	5	5					4,995		44,95
Компот из шиповника	200	сухофрукты	20	20			0,8			12	50,6
		сахар	15	15						14,97	56,1
Хлеб	150	хлеб	150	150			12,15		1,8	69,9	330
ВСЕГО										1044,54	
ПОЛДНИК											
Самса картофельный	100	мука	40	40			4,24		0,52	29,28	131,6
		картошка	100	72			1,44		0,072	14,184	59,76
		яйца	5	4,35	0,56115			0,50025		0,03045	6,8295
		мясо говядина	10	7,5	1,4175			0,93			14,025
		масло сливочная	5	5	0,03			4,125			37,4
		лук	30	25,2		0,4284				2,394	10,836
		дрожжи	1	1		0,125			0,004	0,083	0,85
Чай	200	чай	0,5	0,5			0,1		0,0345	0,545	
ВСЕГО										261,85	
УЖИН											
Лазман	250	мясо говядина	70	52,5	9,9225		6,51				98,175
		лук	10	8,4		0,1428				0,798	3,612
		яйца	5	4,35	0,56115			0,50025		0,03045	6,8295
		мука	60	60		6,36			0,78	43,92	197,4
		картошка	50	36		0,72			0,036	7,092	29,88
		морков	30	24		0,312			0,024	1,68	7,92
		басай	50	40		0,72				2,16	11,2
		томатная паста	2	2		0,012				0,084	0,38
		масло растительное	10	10					9,99		89,9
		соль	2	2							
Фруктовый компот	200	свежие фрукты	40	40			2,08			26,36	108,8
		сахар	15	15						14,97	56,1
Хлеб	100	хлеб	100	100			8,1		1,2	46,6	220
ВСЕГО										830,20	
НА НОЧЬ											
Кефир	200	кефир	200	200	6			1		7,6	60
ВСЕГО										60,00	
ИТОГО										3075,99	

3
4
5
6. F
7

Меню ПЯТНИЦА

Название блюда	Вес блюда (гр)	Название продуктов	Вес продуктов		Состав			Ккал	
			Брутто	Нетто	Жир				
					жив.	раст.	раст.		
Завтрак									
Каша рисовая молочная	300	молоко 2,5 %	150	150	4,2	4,8		7,05	87
		рис	40	40,0			4,24	27,08	132,4
		масло сливочная	5	5	0,03	4,125			37,4
		сахар	15	15				14,97	56,1
		хлеб	100/20	100	100		8,1		46,6
Хлеб с маслом	30	масло сливочная	20	20	0,12	16,5			149,6
		сыр	30	30	5,37	6,03			78
Чай с сахаром	200	чай	0,5	0,5			0,1	0,0345	0,545
		сахар	10	10				9,98	37,4
		ВСЕГО							798,45

Фрукты		2 ЗАВТРАК		ВСЕГО	
	200	яблоко запеченное	200	176	0,704
		ВСЕГО			19,888
					80,96

Утра с мясом		ОБЕД		ВСЕГО		
Утра с мясом	400	мясо говядина	50	37,5	7,0875	4,65
		масло сливочная	5	5	0,03	4,125
		угря	30	30		3,12
		лук	10	8,4		0,1428
		морков	40	32		0,416
		картошка	100	72		1,44
		томатная паста	2	2		0,012
		соль	2	2		
		мясо говядина	80	60,0	11,34	7,44
		лук	10	8,4		0,1428
		картошка	200	144		2,88
		морков	50	40		0,52
		рис	30	30,0		3,18
		томатная паста	2	2		0,012
		масло растительное	10	10		
соль	2	1				
Колбон из индейки	200	сухофрукты	20	20		0,8
		сахар	15	15		
		хлеб	150	150	12,15	1,8
ВСЕГО						1156,25

Хлеб		ПОЛДНИК		ВСЕГО		
Хлеб	150	мука	50	50	5,3	0,65
		масло растительное	5	5		4,995
		яйцо	10	10	1,29	1,15
		кншмш	30	30		0,54
		сахар	10	10		
		молоко 2,5%	15	15	0,42	0,48
		дрожжи	1	1		
		соль	1	1		
		чай	0,5	0,5		0,1
		ВСЕГО				

Чай		УЖИН		ВСЕГО					
Чай	200	мясо говядина	70	52,5	9,9225	6,51			
		гречка	70	70		8,12			
		лук	10	8,4		0,1428			
		морков	40	32		0,416			
		масло растительное	10	10					
		соль	2	2					
		свежие фрукты	40	40		2,08			
		сахар	15	15					
		хлеб	100	100		8,1			
		ВСЕГО					802,05		
		НА НОЧЬ							
		Йогурт	200	Йогурт	200	200	10	6,4	7
				ВСЕГО					170,00
				ИТОГО					3349,15

**Меню
ВОСКРЕСЕНЬЕ**

Название блюда	Вес блюда (гр)	Название продуктов	Вес продуктов		Состав			Ккал		
			Брутто	Нетто	Белок жив.	Жир жив.	Углевод раст.			
Завтрак										
Каши мясная молочная	300	Молоко 2,5%	150	150	4,2	4,8	7,05	87		
		Мясная крупа	40	40	6	1,44	2,8	199,2		
		Масло сливочная	5	5	0,03	4,125		37,4		
		сахар	15	15			14,97	56,1		
Хлеб с маслом	100/20	Хлеб	100	100	8,1	1,2	46,6	220		
		масло сливочная	20	20	0,12	16,5	149,6			
		сыр	30	30	5,37	6,03		78		
Чай с сахаром	200	чай	0,5	0,5	0,1		0,0345	0,545		
		сахар	10	10			9,98	37,4		
ВСЕГО 865,25										
2 ЗАВТРАК										
Фрукты	200	яблоко запеченное	200	176	0,704		19,888	80,96		
ВСЕГО 80,96										
ОБЕД										
Куриный суп	400	мясо курица	80	42,4	7,4624	5,2152	0,1696	77,592		
		лук	10	8,4	0,1428		0,798	3,612		
		картошка	100	72	1,44		0,072	14,184	59,76	
		масло сливочная	5	5	0,03	4,125		37,4		
		морков	40	32	0,416	0,032	2,24	10,56		
		мука	5	5	0,53	0,065	3,66	16,45		
		томатная паста	2	2	0,012		0,084	0,38		
		соль	2	2				112,2		
		мясо говядина	80	60,0	11,34	7,44	0,78	40,62	198,6	
		рис	60	60,0	6,36		0,056	3,92	18,48	
		морков	70	56	0,728			1,197	5,418	
		лук	15	12,6	0,2142					
		соль	2	1			9,99		89,9	
масло растительное	10	10				12	50,6			
Колбаса из мясной	200	сухофрукты	20	20	0,8		14,97	56,1		
		сахар	15	15			69,9	330		
		хлеб	150	150	12,15	1,8		1067,05		
ВСЕГО 1067,05										
ПОЛДНИК										
Салат с мясной	100	мука	40	40	4,24	0,52	29,28	131,6		
		творог	100	70	0,7		4,55	27,3		
		яйца	5	4,35	0,56115	0,50025	0,03045	6,8295		
		масло говядина	10	7,5	1,4175	0,93		14,025		
		масло сливочная	5	5	0,03	4,125		37,4		
		лук	30	25,2	0,4284		2,394	10,836		
		дрожжи	1	1	0,125		0,004	0,083	0,85	
		чай	0,5	0,5	0,1		0,0345	0,545		
		ВСЕГО 229,39								
		УЖИН								
Азу по татарский	250	мясо говядина	70	52,5	9,9225	6,51	0,798	3,612		
		лук	10	8,4	0,1428		0,032	2,24		
		морков	40	32	0,416		0,18	35,46		
		картошка	250	180	3,6		0,798	3,61		
		помидор	20	19	0,114	9,99	0,365	2		
		масло растительное	10	10	0,15			26,36		
		зелень	5	5				14,97		
		соль	2	2	2,08			56,1		
		свежие фрукты	40	40				46,6		
		сахар	15	15	8,1	1,2		220		
Хлеб	100	сахар	100	100				742,16		
		хлеб								
ВСЕГО 98,175										
НА НОЧЬ										
Йогурт	200	йогурт	200	200	10	6,4	7	170		
ВСЕГО 170,00										
ИТОГО 3154,80										