



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
 на закупку услуг аутсорсинга
 для нужд АО «Аммофос-Максам» на 2022г.

1	Услуги по уборке территории	Услуги по уборке территории площадью 1000 кв. м.
2	Услуги по вывозу мусора	Услуги по вывозу мусора с территории площадью 1000 кв. м.
3	Услуги по ремонту	Услуги по ремонту помещений площадью 1000 кв. м.
4	Услуги по охране	Услуги по охране территории площадью 1000 кв. м.
5	Услуги по содержанию	Услуги по содержанию территории площадью 1000 кв. м.
6	Услуги по обслуживанию	Услуги по обслуживанию территории площадью 1000 кв. м.
7	Услуги по эксплуатации	Услуги по эксплуатации территории площадью 1000 кв. м.
8	Услуги по монтажу	Услуги по монтажу территории площадью 1000 кв. м.
9	Услуги по демонтажу	Услуги по демонтажу территории площадью 1000 кв. м.
10	Услуги по транспортировке	Услуги по транспортировке территории площадью 1000 кв. м.

г. Алматы, 2022г.

УТВЕРЖДАЮ



Зам. председателя правления
по социальным вопросам
АО «Аммофос-Максам»

Юсупов Д.Ю.

(подпись)

(Ф.И.О.)

«05» апреля 2022г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1.	Наименование объекта	АО «Аммифос-Махам» г. Алмалык
2.	Заказчик	АО «Аммифос-Махам» г. Алмалык
3.	Вид услуг	Организация лечебно-профилактического питания для работающих во вредных и неблагоприятных условиях труда
4.	Наименование оказываемых услуг	Оказание услуг питания сотрудников предприятия АО «Аммифос-Махам» г. Алмалык на условиях Аутсорсинга
5.	Основание для разработки технического задания на закупку товаров (работ, услуг)	Протокол № 3от 18 марта 2022г., г. Алмалык
6.	Цель использования оказываемых услуг	Обеспечение полного цикла бесперебойного и своевременного (в соответствии с графиком перерывов в организации) безопасного и качественного лечебно-профилактического питания сотрудников предприятия АО «Аммифос-Махам» г. Алмалык
7.	Срок оказания услуг	30 календарных дней (один месяц);
8.	Перечень работ, услуг и их объем (количество), требуемые от исполнителя	<p>1. Режим питания: с 10:45- до 13:15 с 18:00- до 20:00 с 22:00- до 24:00 7 дней в неделю;</p> <p>2. Количество питающихся сотрудников: 1200 человек в день</p> <p>3. Количество питающихся сотрудников в праздничные дни (за 1 прием пищи): 2500 человек Время организации праздничного стола – Обед.</p>
9.	Место оказания услуг	Услуги оказываются на территории заказчика расположенных по адресу: Республика Узбекистан, 110100 Ташкентская область, г. Алмалык, Промзона АО «Аммифос-Махам», столовая «Химик» 1,2 этаж
10.	Условия оказания	<ul style="list-style-type: none"> Предоставляется возможность заблаговременного

	услуг	<p>ознакомления участника с посещением соответствующих объектов до предоставления коммерческих предложений для конкурса (тендера);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пищевые блоки для предоставления услуг, а также производственные подсобные помещения, достаточное количество производственного оборудования и инвентаря, а также кухонной и столовой посуды передаются Аутсорсеру во временное пользование. Помещения оснащены электроэнергией, отоплением, водоснабжением и канализацией. Обеспечивается охрана объектов, а также имеющегося в нем имущества; • Эксплуатационные расходы (электроэнергия, отопление, водоснабжение, канализация) компенсируются по итогу расчетного периода заказчику; • Будет создана комиссия по проведению контроля чистоты помещений и оборудования, соблюдения графика уборки, качества продуктов (на складе в холодильниках), условий хранения продуктов (маркировка, сроки), соответствия внешнего вида работников требованиям заказчика;
11.	Требования к безопасности (конфиденциальности) выполнения работ и оказания услуг, и их результативность	Согласно нормам и правилам безопасности РУз с учетом международных требований.
12.	Требования к объему гарантий качества работ и услуг исходя из целевого направления и ожидаемого результата	<p>1. Участник, в дополнение к основным требованиям, должен соответствовать нижеуказанным требованиям:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Иметь все необходимые разрешающие документы на право деятельности в сфере питания с предоставлением заверенных копий документов. Обеспечить приготовление высококачественных блюд в соответствии с действующими санитарно-гигиеническими нормами РУз. b. Предоставить гарантии качества представленных продуктов питания и напитков. Использовать при оказании услуг продукты питания и напитки, качество которых соответствует нормам и стандартам РУз: <ul style="list-style-type: none"> - Закон Республики Узбекистан «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № ЗРУ-393 от 26.08.2015г; - Закон Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции» № ЗРУ-483-I от 30.08.1997г; - Закон Республики Узбекистан «О защите прав

		<p>потребителей» № 221-І от 25.04.1996г.</p> <p>с. Предоставить Услуги по качественному приготовлению пищи, которые должны полностью соответствовать СанПиН-0309-14 – «Санитарно-гигиенические требования для предприятий общественного питания», СанПиН-0184-05 – «Показания к применению порядка выдачи лечебно-профилактического питания для работающих во вредных условиях труда», Ts 00203074 -65-01:2017 – «Стандарт организации Объекты общественного питания на АО «Аммофос-Максам».</p>
<p>13.</p>	<p>Порядок сдачи и приемки оказанных Услуг</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Приемка сырья осуществляется на территории заказчика в присутствии представителя поставщика. • Приемка готовой произведенной пищевой продукции производится ответственным компетентным лицом АО «Аmmofos-Maxam».
<p>14.</p>	<p>Требования к оказываемым Услугам</p>	<p>ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ И ОКАЗАНИИ УСЛУГ АУТСОРСЕРОМ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. По показателям качества, безопасности, пищевой ценности продукты питания должны соответствовать требованиям законодательства. 0366-19 “Озиқ овқат махсулотлари хавфсизлиги гигиеник нормативлари”. 2. Проводить ежедневно с представителем заказчика отбор проб приготовленных блюд и в случае несоответствия привлекать независимую специализированную организацию OLMALIQ SHANAR SANITARIYA-EPIDEMIOLOGIK OSOYISHTALIK MARKAZI. 3. Согласовывать еженедельно меню с заказчиком за 3 календарных дня до начала следующей недели; 4. Услуги оказываются по заявкам Заказчика по заранее согласованному меню на территории Заказчика; 5. Обеспечивать наличие необходимого ассортимента блюд по утвержденному меню. 6. Условия производства и реализации продукции общественного питания должны соответствовать требованиям ГОСТ 30390-95 и <ul style="list-style-type: none"> - СанПиН 0007-20 «Среднесуточные нормативы рационального питания для групп по возрасту, полу и профессии, направленные на обеспечение здорового питания населения Республики Узбекистан»; - СанПиН 00553-96 «Гигиенические нормы лечебно-профилактического питания рабочих, занятых во

		<p>вредных условиях труда»;</p> <ul style="list-style-type: none"> - СанПиН РУз 0265-09 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; - СанПиН РУз 0309-14 «Санитарные правила и нормы, гигиенические нормативы Республики Узбекистан. Санитарно-гигиенические требования для предприятий общественного питания» <ul style="list-style-type: none"> - «Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания в Республике Узбекистан» (Приложение № 2 к постановлению Кабинета Министров Республики Узбекистан от 13.02.2003 г. № 75). <ol style="list-style-type: none"> 7. Предоставить электронные адреса для заявок АО «Аммофос-Максам». 8. При необходимости подготовить предложение в течение 24 часов после поступления запроса по составу недельного меню на согласование с Заказчиком. 9. Предоставлять списки и данные автомобилей (осуществляющих доставку/вывоз) и всего обслуживающего персонала (полные ФИО и паспортные данные). 10. Предоставить необходимое количество посуды, приборов, салфеток со значительным запасом. Посуда, столовые приборы, бокалы/стаканы должны быть не одноразовыми, хорошего качества, чистыми. 11. Организовать полный цикл доставки/вывоза (транспорт, грузчики, тележки, складирование и вывоз мусора: предусмотрены отдельные контейнеры с крышками с твердым покрытием, допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов. Мусоросборники хлорируются и очищаются при заполнении, подвергаются очистке и дезинфекции с применением дезинфицирующих средств). 12. Установить указатели с наименованиями и составом блюд. 13. Производить оперативную уборку: <ol style="list-style-type: none"> 13.1. Производится после каждого посетителя. Обязательна уборка обеденного стола. 13.2. На производственных площадях ежедневно производить влажную уборку с применением дезинфицирующих и моющих средств.
--	--	--

		<p>14. Производить текущую уборку:</p> <p>14.1. Производится постоянно, своевременно и по мере необходимости.</p> <p>15. Производить санитарную обработку технологического оборудования по мере его загрязнения и по окончании работы.</p> <p>16. В работе использовать цветовую и буквенную маркировку, в соответствии с обрабатываемыми на них продуктами. Инвентарь для готовой и сырой продукции хранить отдельно. После работы весь инвентарь мыть моющими средствами и дезинфицировать.</p> <p>17. Запрещается использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденными краями.</p> <p>18. В конце рабочего дня проводить дезинфекцию всей столовой посуды и приборов в соответствии с инструкциями по их применению.</p> <p>19. Хранить чистую кухонную посуду на стеллажах, в закрытых шкафах или на решетках.</p> <p>20. В моечных помещениях вывешивать инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>21. Мытье столовой посуды ручным способом производить в следующем порядке:</p> <ul style="list-style-type: none">- удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой в специальный бачок для отходов;- мытье в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением обезжиривающих средств;- ополаскивание посуды, помещенной в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. <p>22. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых пекарских шкафах в течении 10 минут.</p>
--	--	---

- 23. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищать, замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицировать или кипятить, промывать проточной водой, затем просушивать и хранить в специально выделенном месте.
- 24. Отделка обеденных помещений и залов должна быть стойкой к санитарной обработке и дезинфекции.
- 25. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.
- 26. Для уборки производственных складских вспомогательных помещений, а также туалетов выделить отдельный инвентарь, который должен храниться в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушить и хранить в чистом виде в отведенном для него месте. Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ, ПРИЕМУ И ХРАНЕНИЮ СЫРЬЯ, ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 1. Обеспечить наличие на все пищевые продукты, поставляемые на пищеблоки Объектов, сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность конкретных партий продуктов, в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.
- 2. Соблюдать сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность таких продуктов
- 3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат/комплект спецодежды,

		<p>рукавицы и др.).</p> <p>4. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.</p> <p>5. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний или отравлений в организации запрещается принимать:</p> <ul style="list-style-type: none">a. - продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;b. - мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарного свидетельства;c. - рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;d. - непотрошеную птицу (кроме дичи);e. - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;f. - консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;g. - крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;h. - овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;i. - грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;j. - пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;k. - продукцию домашнего изготовления. <p>6. Продукты хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости –</p>
--	--	---

перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

7. Для хранения хлеба рекомендуется, по возможности, выделить отдельную кладовую. Помещение должно быть хорошо проветриваемым. Один раз в неделю тщательно протираются полки с использованием 1% уксусной кислоты.
8. В камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условия товарного соседства на отдельных полках и стеллажах.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ И ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКЦИИ.

1. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать точность технологических процессов.
2. Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации.
3. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. В столовых, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах. Салаты и свежие овощи, фруктов и зелени готовят партиями в зависимости от спроса.
4. При жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров.
5. Обеспечивать регулярное проведение мероприятий по дезинфекции и дератизации на пищеблоках Объектов.
6. Обеспечить наличие достаточного количества уборочного инвентаря, ветоши, а также моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к использованию в организациях общественного питания.

ТРЕБОВАНИЯ К РАЗДАЧЕ БЛЮД

1. Обеспечивать раздачу готовой пищи в течение срока, предусмотренного санитарными требованиями.
2. Содержать в надлежащем порядке пищеблока и столовые Заказчика, в том числе организовывать уборку

обеденных столов после каждого организованного приема пищи.

3. Ежедневно проводится оценка качества блюд в установленном порядке.

4. Запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и другие особо скоропортящиеся холодные блюда;

- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

- мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

- соусы;

- омлеты;

- картофельное пюре, отварные макароны;

- напитки собственного производства.

5. Для раздачи готовых блюд используют чистую сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

6. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.

Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой (40-50)°С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

Для транспортирования отходов используют предназначенный для этой цели транспорт.

Пищевые продукты, произведенные в блоках общественного питания, срок годности которых истек, подлежат утилизации или уничтожению в установленном порядке.

ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ АУТСОРСЕРА

1. Выделить персональное ответственное лицо для АО «Аммофос-Максам» с опытом работы, доступного по предоставленным контактам ежедневно в рабочее время.

2. Обеспечить постоянное присутствие ответственного лица Аутсорсера на объекте проведения аутсорсинга: контроль и организация процесса подготовки для

		<p>оказания услуг питания.</p> <p>3. Ознакомить персонал с требованиями и инструкциями:</p> <ul style="list-style-type: none">- должностные инструкции должны содержать функциональные обязанности, права и требования к персоналу;- работники на объектах общественного питания должны быть всегда в фирменной одежде с цветовым различием, с бейджиками с указанием ФИО и должности на предприятии;- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую специальную одежду, подбирать волосы под колпак, косынку или специальную сетку для волос;- допускать к процессу приготовления пищи персонал, имеющий соответствующие документы (личные медицинские книжки), дающие право осуществлять возложенные задачи (услуги, работы), навыки и опыт работы, а также прошедший в установленном порядке и сроки медицинское обследование (осмотр), в соответствии с приказом Минздрава РУз № 200 от 10.07.2012г. Приложение № 3 к «Положению о проведении медицинского осмотра», организовать ежегодное обучение по сан. минимуму в соответствии со статьей 36 Закона РУз «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ЗРУ № 393 от 26.08.2015г. и приказа Председателя Национальной палаты инновационного здравоохранения РУЗ за № 22 от 08.08.2019г;- обеспечить соблюдение требований санитарного законодательства сотрудниками пищеблока в ходе хранения пищевых продуктов на пищеблоке Объекта, а также приготовления и реализации готовых блюд и буфетной продукции. <p>4. Обеспечить наличие необходимого количества персонала (поваров, заготовщиков, посудомойщиц, уборщиц) с опытом работы и гражданством РУз.</p> <p>5. Следить за своевременным и обязательным прохождением работниками пищеблоков медицинских и профилактических осмотров за счет средств Аутсорсера.</p> <p>6. Обязать персонал соблюдать установленные на территории Заказчика правила этики и поведения, а также внутренний режим. Производить инструктаж по технике безопасности своих работников на рабочих местах и нести ответственность за соблюдение правил безопасности. Соблюдать режим работы столовых, установленных Заказчиком.</p>
--	--	---

		7. Обеспечить соблюдение требований действующего законодательства в части соблюдения Правил пожарной безопасности, производственной санитарии и гигиены труда в столовых.
15.	Сокращения, принятые в техническом задании	

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

Требования к меню

Понедельник	Выход готовой продукции	Ккал
Суп с фрикадельками	400 гр.	244
Гарнир: рис + перловка	75 гр. / 75 гр.	394,5
Котлета с соусом	2 котлеты по 50 гр. / соус 75 гр.	410
Салат из моркови	150 гр.	205
Булочка с творогом	80 гр.	359,1
Компот из с/х	200 мл. / сахар 15 гр.	82
Хлеб	200 гр.	456
Кефир с сахаром	200 гр. / 15 гр. сахар	176
Яйцо	1/2 (половинка)	36
Сыр	25 гр.	72
Сливочное масло	10 гр.	73,4
		2508,00

Вторник	Выход готовой продукции	Ккал
Мохора	400 гр.	656
Плов	400 гр.	450
Салат из редьки	200 гр.	222
Сомса дунганская	80 гр.	306,9
Чай с сахаром	200 мл. / сахар 15 гр.	59,7
Хлеб	200 гр.	456
Кефир с сахаром	200 гр. / 15 гр. сахар	176
Яйцо	1/2 (половинка)	36
Сыр	25 гр.	72
Сливочное масло	10 гр.	73,4
		2508,00

Среда	Выход готовой продукции	Ккал
--------------	--------------------------------	-------------

Гороховый суп	400 гр.	378
Гарнир: пюре + макароны	75 гр. / 75 гр.	331,5
Тефтели с соусом	2 тефтели по 50 гр. / соус 75 гр.	405
Салат из капусты	100 гр.	142
Булка с плюшка	80 гр.	356,1
Компот из с/х	200 мл. / сахар 15 гр.	82
Хлеб	200 гр.	456
Кефир с сахаром	200 гр. / 15 гр. сахар	176
Яйцо	1/2 (половинка)	36
Сыр	25 гр.	72
Сливочное масло	10 гр.	73,4
		2508,00

Четверг	Выход готовой продукции	Ккал
Суп из маша	400 гр.	399
Плов	400 гр.	450
Салат из редьки	150 гр.	166,5
Пирожки с мясом	80 гр.	318,4
Сомса т/м	80 гр.	301
Чай с сахаром	200 мл. / сахар 15 гр.	59,7
Хлеб	200 гр.	456
Кефир с сахаром	200 гр. / 15 гр. сахар	176
Яйцо	1/2 (половинка)	36
Сыр	25 гр.	72
Сливочное масло	10 гр.	73,4
		2508,00

Пятница	Выход готовой продукции	Ккал
Мампар	400 гр.	630
Дымляма	350 гр.	224
Винегрет овощной	150 гр.	173
Ватрушки	80 гр.	360
Сомса с мясом	80 гр.	225,6
Компот из с/х	200мл / сахар 15 гр.	82
Хлеб	200 гр.	456
Кефир с сахаром	200 гр. / 15 гр. сахар	176
Яйцо	1/2 (половинка)	36
Сыр	25 гр.	72
Сливочное масло	10 гр.	73,4
		2508,00

Суббота	Выход готовой продукции	Ккал
----------------	--------------------------------	-------------

Карам шурва	400 гр.	372
Гарнир: пюре + макароны	75 гр. / 75 гр.	331,5
Тефтели с соусом	2 тефтели по 50гр / соус 75 гр.	405
Салат из моркови	160 гр.	144,1
Булочка с изюмом	80 гр.	360
Компот их с/х	200 мл. / сахар 15 гр.	82
Хлеб	200 гр.	456
Кефир с сахаром	200 гр. / 15гр сахар	176
Яйцо	1/2 (половинка)	36
Сыр	25 гр.	72
Сливочное масло	10 гр.	73,4
		2508,00

Воскресенье	Выход готовой продукции	Ккал
Мампар	400 гр.	630
Гарнир: пюре + гречка	75 гр. / 75 гр.	312,5
Котлета с соусом	2 котлеты по 50 гр. / соус 75 гр.	410
Винегрет овощной	100 гр.	133
Булочка с маком	80 гр.	149,4
Чай с сахаром	200 мл. / сахар 15 гр.	59,7
Хлеб	200 гр.	456
Кефир с сахаром	200 гр. / 15 гр. сахар	176
Яйцо	1/2 (половинка)	36
Сыр	25 гр.	72
Сливочное масло	10 гр.	73,4
		2508,00

Ккал	Выход готовой продукции	Ккал
630	400 гр.	630
312,5	75 гр. / 75 гр.	312,5
410	2 котлеты по 50 гр. / соус 75 гр.	410
133	100 гр.	133
149,4	80 гр.	149,4
59,7	200 мл. / сахар 15 гр.	59,7
456	200 гр.	456
176	200 гр. / 15 гр. сахар	176
36	1/2 (половинка)	36
72	25 гр.	72
73,4	10 гр.	73,4
		2508,00

Ккал	Выход готовой продукции	Ккал
630	400 гр.	630
312,5	75 гр. / 75 гр.	312,5
410	2 котлеты по 50 гр. / соус 75 гр.	410
133	100 гр.	133
149,4	80 гр.	149,4
59,7	200 мл. / сахар 15 гр.	59,7
456	200 гр.	456
176	200 гр. / 15 гр. сахар	176
36	1/2 (половинка)	36
72	25 гр.	72
73,4	10 гр.	73,4
		2508,00