



ДОКУМЕНТАЦИЯ НА ОТБОР НАИЛУЧШЕГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ

На оказание услуги по организации горячего питания
ГКБ-3 в течении 2022 года.

Заказчик: Городская клиническая больница №3

Ташкент – 2022 г.

1. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ НАИЛУЧШЕГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ(ОНП)

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящая ОНП документация разработана в соответствии с требованиями Закона Республики Узбекистан «О государственных закупках».
 - 1.2. Предмет ОНП: оказание услуги по организации горячего питания ГКБ №3 в течение 2022 года. Адрес г. Ташкент, Мирабадский район А.Фитрат 20
 - 1.3. Предельная стоимость ОНП составляет 175 000 000 сум. Цены, указанные в ОНП предложении, не должны превышать предельную стоимость.
- Техническое задание на выполняемую работу(услугу) представлены в технической части ОНП документации.

2. Организаторы ОНП

- 2.1. ГОРОДСКАЯ КЛИНИЧЕСКАЯ БОЛЬНИЦА №3 является заказчиком (далее «Заказчик») ОНП.
Адрес: г. Ташкент, Мирабадский район А.Фитрат 20
Тел 71-293-90-26
ИНН 2021552228
P/C: 23402000300100001010
Банк: РКЦ ГУ ЦБ РУз
МФО: 00014
- 2.2. Контактное лицо: Эшкuvatова Н.Н. (+99871) 2939026
- 2.3. Рабочим органом комиссии является ОНП комиссия: Городская клиническая больница №3 (далее - «Рабочий орган»).

Адрес: г. Ташкент, Мирабадский район А.Фитрат 20

Тел 71-293-90-26

ИНН 2021552228

P/C: 23402000300100001010

Банк: РКЦ ГУ ЦБ РУз

МФО: 00014

л/с 401421860262737073101054001

- 2.4. Договор держатель: Городская клиническая больница №3

- 2.5. Отбор проводится ОНП комиссией, созданной Заказчиком, в составе пять членов.

- 3.1. На отборе могут принять участие любые юридические лица независимо от форм собственности, в том числе субъекты малого и среднего бизнеса, за исключением юридических лиц, приведенных в 4.2.

4. Порядок проведения ОНП

- 4.1. Для участия в ОНП, участник должен: а) получить (скачать) электронную версию ОНП документации, размещенной на специальном информационном портале для ознакомления с условиями ОНП;

- б) подать предложение в соответствии с требованиями документации ОНП.

- 4.2. К участию в ОНП не допускаются участники:

- находящиеся на стадии реорганизации, ликвидации или банкротства;

- находящиеся в состоянии судебного или арбитражного разбирательства с «Заказчиком»;

- находящиеся в Едином реестре недобросовестных исполнителей;

- зарегистрированные и имеющие банковские счета в государствах или на территориях, предоставляющих льготный налоговый режим и/или не предусматривающих раскрытие и предоставление информации при проведении финансовых операций (оффшорные зоны).

- 4.3. Заказчик отстраняет участника от участия в закупочных процедурах, если:

- участник прямо или косвенно предлагает, дает или соглашается дать любому нынешнему либо бывшему должностному лицу или работнику заказчика, или другого государственного органа вознаграждение в любой форме, предложение о найме на работу, либо любую другую ценную вещь или услугу с целью повлиять на совершение какого-либо действия, принятие решения или применение какой-либо конкурсной процедуры заказчика в процессе государственных закупок;
 - у участника имеется несправедливое конкурентное преимущество или конфликт интересов в нарушение законодательства
- 5 ОНП предложение и порядок его оформления**
- 5.1 Участники ОНП, объявленного на портале, предоставляют предложения в установленном в объявлении порядке.
- 5.2 Участник ОНП:
- несет ответственность за подлинность и достоверность предоставляемых информации и документов;
 - вправе подать только одно предложение;
 - вправе отозвать поданное предложение до срока окончания подачи таких предложений.
- 5.4 Требования к участнику ОНП, должны соответствовать следующим требованиям
- иметь собственную или арендованную техническую базу;
 - иметь соответствующих специалистов;
 - Общий опыт по: на оказание услуги по организации горячего питания не менее 1 года и лицензия должна совпадать в приготовлении горячего (общие) питания.
- 6 Продление срока предоставления предложений**
- 6.1 В случае необходимости, заказчик может продлить срок представления предложений, а также обратиться к участникам ОНП с предложением о продлении срока действия их предложений на определенный период по решению комиссии.
- 6.2 Объявления о продлении сроков представления ОНП предложений размещается на специальном информационном портале
- 7 Внесение изменений в документацию**
- 7.1 В случае необходимости заказчик вправе принять решение о внесении изменений в документацию ОНП.
- В случае внесения изменений в документацию в срок окончания подачи предложений, ОНП продлевается не менее чем на десять дней с даты внесения изменений в документацию.
- Одновременно с этим вносятся изменения в объявление о проведении ОНП, если была изменена информация, указанная в объявлении.
- 8 Процедура и критерии оценки ОНП**
- 8.1 Срок рассмотрения и оценки предложений участников ОНП не может превышать десяти дней с момента окончания подачи предложений.
- 8.2 Комиссия осуществляет оценку предложений, которые не были отклонены, для выявления победителя ОНП на основе критериев, указанных в данной документации.
- 8.3 В случае установления недостоверности информации, содержащейся в документах, представленных участником ОНП, комиссия вправе отстранить такого участника от участия в ОНП.
- 8.4 Оценка предложений и определение победителя ОНП производится на основании критериев, изложенных в ОНП документации и бальной оценке:
- Количественный показатель техника квалификационной части КД – 50%
 - Количественный показатель ценовой части КД – 50%
- 8.5 В процессе оценки ОНП комиссия может запрашивать у участников разъяснения по поводу их предложений. В процессе разъяснения не допускаются какие-либо изменения по сути предложения, а также по цене.
- 8.6 Исходя из условий, указанных в документации ОНП, электронная система автоматически определяет в качестве победителя, участника с наибольшим количеством баллов, с

учетом оценки технической и ценовой частей ОНП (при использовании балльного метода)

- 8.7 Результаты рассмотрения и оценки предложений фиксируются в протоколе рассмотрения и оценки предложений.
- 8.8 Протокол рассмотрения и оценки предложений подписывается всеми членами закупочной комиссии, и выписка из него публикуется на специальном информационном портале.
- 8.9 Любой участник ОНП после публикации протокола рассмотрения и оценки предложений вправе направить заказчику запрос о предоставлении разъяснений результатов ОНП. В течение трех рабочих дней с даты поступления такого запроса заказчик обязан представить участнику ОНП соответствующие разъяснения.

9 Ответственность сторон

- 9.1 Ответственность, предусмотренной законодательством Республики Узбекистан, несут:
- лица, входящие в состав рабочего органа, которые ведут учет поступающих предложений.
 - председатель и члены комиссии, а также члены рабочей группы, созданной для изучения предложений, за разглашение информации, допущение сговора с участниками, остальными членами комиссии и привлеченными экспертами, а также за другие противоправные действия.
 - победитель ОНП, не исполнивший обязательства по договору (по количественным, качественным и техническим параметрам), несет ответственность, предусмотренной законодательством Республики Узбекистан и/или заключенным договором.

10 Прочие условия

- 10.1 Участники, изъявившие желание участвовать в ОНП, имеют право обратиться в рабочий орган для получения разъяснений относительно проводимого ОНП.
- 10.2 ОНП может быть объявлен комиссией не состоявшимся:
- если в ОНП приняли участие менее двух участников, соответствующих квалификационным требованиям или никто не принял участие;
 - если по результатам рассмотрения предложений ОНП комиссия отклонила все предложения ввиду не соответствия требованиям документации;

12 Заключение договора

- 10.3 Заказчик имеет право отменить ОНП в любое время до акцента выигравшего предложения. Заказчик в случае отмены конкурса публикует обоснованные причины данного решения на специальном информационном портале.
- 11.1 По результатам ОНП договор заключается на условиях, указанных в ОНП документации и предложении, поданном участником ОНП, с которым заключается договор.
- 11.2 Участник ОНП, объявленный по решению комиссии победителем ОНП будет опубликован на специальном информационном портале.
- В случае, если победитель ОНП отказывается заключать договор на условиях ОНП, право заключения договора переходит к резервному исполнителю.
- Если у участника есть вопросы по документации ОНП, он / она сможет связаться с клиентом через открытый электронный чат не более чем за два дня до окончания срока подачи заявок.

Ответственное лицо от Заказчика:

Эшкuvatова Н Н

«ТАСДИКЛАЙМАН»

Шаҳар 3-сон клиник шифохонаси

Бош шифокор  Г.Умарова

Шаҳар 3-сон клиник шифохонаси беморларида 2022 йил давомида
хўжалик маблағлари ҳисобидан иссиқ овқат билан таъминлаб бериш
хизматида кўрсатиш бўйича
ТЕХНИК ТОШШИРИК

№	Асосий маълумотлар	Бажарувчи
1	Объект номи	Шаҳар 3-сон клиник шифохонаси
2	Буюртмачи	Шаҳар 3-сон клиник шифохонаси
3	Буюртма учун асос	2022 йил учун хўжалик маблағлари ҳисобининг 4252300 гуруҳи
4	Объектнинг жойлашган манзили	Тошкент шаҳар Миробод тумани А.Фитрат 20уй тел: 71-293-90-26
5	Катнашувчилар учун талаблар	Шифохонада 80та ўринлик хўжалик ҳисобидаги булимида даволанаётган беморларни 4-махал шифохона пархез ҳамшираси талаб қилган меню асосида ва ССВ № 03-42 буйруғи ҳамда № 122 буйруқлари асосида таом тайерлаш ва етказиш бериш талаб этилади. Бошқа бюджет ва тиббий ташкилотлардан 3та тавсифномаси илова қилинсин. Шифохона талаб қилаётган меню илова қилинади ва шу меню асосида йил давомида ишланади ўзгартириш киритилмайди.
6	Тижорат таклифларини такдим этиш шартлари	Давлат рўйхатидан ўтганлиги тўғрисидаги гувоҳнома Гувоҳнома Иссиқ овқат билан таъминлаш учун олиган булиши шарт ва 1 йилдан кам булмаслиги керак.
7	Умумий киймати	Нонушта ,тушлик , кечки тушлик ва кечки овқат 5000 (+-) порция 35000 сум Умумий сумма 175 000 000 сум
8	Бажарилган ишлар ҳисоб китоби	Етказиб берилган маҳсулот миқдори бўйича ҳар ой яқунида
9	Иш тури	Иссиқ овқат билан таъминлаш
10	Ишни бажариш муддати	2022 йил давомида апрель-декабр
11	Молиялаштириш манбаи	хўжалик маблағлари ҳисобидан

Меню на неделю для платных больных ГКБ №3 Пархез стол № 0-1А-5п

	ПОНЕДЕЛЬНИК		ВТОРНИК		СРЕДА		ЧЕТВЕРГ	
	Наименование блюд	Грамм-КК	Наименование блюд	Грамм-КК	Наименование блюд	Грамм-КК	Наименование блюд	Грамм-КК
ЗАВТРАК	-ЧАЙ СЛАДКИЙ -ХЛЕБ С МАСЛОМ -КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ -(сто.№9) КАША ГРЕЧНЕВАЯ Б/С	1,15 гр – 56,8 кк 100/15 гр-260 кк 200 гр-278 кк 200 гр-195 кк -512 КК/595 КК	-ЧАЙ СЛАДКИЙ -ХЛЕБ С МАСЛОМ -КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ -(сто.№9) ПШЕНАЯ Б/С	1,15 гр – 56,8 кк 100/15 гр-260 кк 200 гр-240 кк 200 гр-257,6 КК -574 КК/553 КК	-ЧАЙ СЛАДКИЙ -ХЛЕБ С МАСЛОМ -КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ -(сто.№9) КАША ГРЕЧНЕВАЯ Б/С	1,15 гр – 56,8 кк 100/15 гр-260 кк 200 гр-266 кк 200 гр-195 кк -518 КК/583 КК	-ЧАЙ СЛАДКИЙ -ХЛЕБ С МАСЛОМ -КАША ПШЕНАЯ МОЛОЧНАЯ -(сто.№9) КАША ПШЕНАЯ Б/С	1,15 гр – 56,8 кк 100/15 гр-260 кк 200 гр-270 кк 200 гр-257 кк -574 КК/ 587 КК
ОБЕД	-ХЛЕБ -САЛАТ -КОМПОТ - СУП ИЗ КУРИНОГО МЯСО - КОТЛЕТЫ НА ПАНУ	100 гр – 239 кк 80 гр – 200 кк 200 гр- 129 кк 400 гр- 207 кк 60 гр-438 кк <u>1,213 КК</u>	-ХЛЕБ -САЛАТ -КОМПОТ -СУП РИСОВЫЙ -КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯЖЕГО МЯСО С ГРЕЧКОЙ	100 гр – 239 кк 80 гр – 200 кк 200 гр- 129 кк 400 гр-289 кк 60 гр/150 гр-237 кк <u>1,100 КК</u>	-ХЛЕБ -САЛАТ -КОМПОТ -СУП НА КОСТНЫМ БУЛЬОНЕ - ОМЛЕТЫ	100 гр – 239 кк 80 гр – 200 кк 200 гр- 129 кк 400 гр- 280 кк 32 гр/ 150 гр -484кк <u>1,332 КК</u>	-ХЛЕБ -САЛАТ -КОМПОТ - СУП - ТЕФТЕЛИ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	100 гр – 239 кк 80 гр – 200 кк 200 гр- 129 кк 400 гр-278 кк 60гр/150гр-421к <u>1,1267 КК</u>
ПОЛДНИК	ПЕЧЕНЬЕ КЕФИР	40 гр-45 кк 200 гр- 112кк 157 КК	КЕФИР ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	200 гр-112 кк 1 шт- 157 кк 269 КК	ПЕЧЕНЬЕ КЕФИР	40 гр-45 кк 200 гр- 112кк 157 КК	КЕФИР ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	200 гр-112 кк 1 шт- 157 кк 269 КК
УЖИН	-ТЕФТЕЛИ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ - ТЕФТЕЛИ С ГРЕЧКОЙ -ХЛЕБ	60 гр/150 гр-421 кк 60 гр/150 гр-485 кк 100 гр-239 кк 660 КК/724 КК	-ЗРАЗЫ С МЯСОМ С ТУШЕННОЙ КАПУСТОЙ -ХЛЕБ	60 гр/150 гр- 410 кк 100 гр-239 кк 660КК/649 КК	-КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИНОГО ФАРША С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ - ХЛЕБ	60 гр/150 гр-237 кк 100 гр-239 кк 651 КК/ 667 КК	- ЧАХОХБИЛИ С ГРЕЧКОЙ - ХЛЕБ	32гр/150 гр-300 кк 100 гр-239 кк
1 дневной КК одного больного		2542 КК/2689 КК		2604 КК/2571 КК		2658 КК/2739 КК		

	ПЯТНИЦА		СУББОТА		ВОСКРЕСЕНЬЕ	
	Наименование блюд	Грамм-КК	Наименование блюд	Грамм-КК	Наименование блюд	Грамм-КК
ЗАВТРАК	-ЧАЙ СЛАДКИЙ -ХЛЕБ С МАСЛОМ -КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ -(сто.№9) КАША ПЕРЛОВАЯ Б/С	1,15 гр - 56,8 кк 100/15 гр-260 кк 200 гр-260 кк 200 гр-270 кк -586 КК/576 КК	-ЧАЙ СЛАДКИЙ -ХЛЕБ С МАСЛОМ -КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ -(сто.№9) КАША ГРЕЧНЕВАЯ Б/С	1,15 гр - 56,8 кк 100/15 гр-260 кк 200 гр-278 кк 200 гр-195 кк -512 КК/595 КК	-ЧАЙ СЛАДКИЙ -ХЛЕБ С МАСЛОМ -КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ -(сто.№9) КАША ПШЕННАЯ Б/С	1,15 гр - 56,8 кк 100/15 гр-260 кк 200 гр-266 кк 200 гр-257 кк -574 КК/583 КК
ОБЕД	-ХЛЕБ -САЛАТ -КОМПОТ -СУП РИСОВЫЙ - РЫБА В ФОЛЬГЕ С ТУШЕН.ОВОЩАМИ	100 гр - 239 кк 80 гр - 200 кк 200 гр- 129 кк 400 гр- 251 кк 60 гр/150 гр-225 кк	-ХЛЕБ -САЛАТ -КОМПОТ -БУЛЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ -ДЫМЛАМА ИЗ КУРИНОГО МЯСА С ОВОЩАМИ)	100 гр - 239 кк 80 гр - 200 кк 200 гр- 129 кк 400 гр- 200 гр -416 кк	-ХЛЕБ -САЛАТ -КОМПОТ -СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ -ПЛОВ С МЯСОМ	100 гр - 239 кк 80 гр - 200 кк 200 гр- 129 кк 400 гр- 200 гр-482 кк
Итого КК		<u>1,044 КК/ 1,082 КК</u>		<u>1,230 КК/ 1,295 КК</u>		<u>1,114 КК/ 1,462 КК</u>
ПОЛДНИК	ПРЯНИКИ ФРУКТОВЫЙ КИСЕЛЬ	50 гр-175 кк 200 гр- 143кк 318 КК	КЕФИР ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	200 гр-112 кк 1 шт- 157 кк 269 КК	ПЕЧЕНЬЕ КЕФИР	40 гр-45 кк 200 гр- 112кк 157 КК
Итого КК						
УЖИН	-КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ФАРША С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ -ХЛЕБ	100 гр-239 кк	- ШАВЛЯ С РИСОМ - ШАВЛЯ С ПЕРЛОВКОЙ -ХЛЕБ (100 гр)	200 гр-286 кк 200гр-282 кк 100 гр-239 кк 521КК/525 КК	- БИТОЧКИ КУРИНЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ - ХЛЕБ	60 гр/150 гр- 426 кк 100 гр-239 кк 667 КК/ 651 КК
Итого КК		724КК/638КК				
1 дневной КК одного больного		2,672 КК/2,624 КК		2,532 КК/2,684 КК		2,512 КК/2,853 КК

Предлагаем меню на неделю для ГКБ №3 (для платных больных)

	ПОНЕДЕЛЬНИК		ВТОРНИК		СРЕДА		ЧЕТВЕРГ	
	Наименование блюд	Грамм-КК	Наименование блюд	Грамм-КК	Наименование блюд	Грамм-КК	Наименование блюд	Грамм-КК
ЗАВТРАК	1,5,10,15- -ЧАЙ СЛАДКИЙ -ХЛЕБ С МАСЛОМ -КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ -(стол№9) КАША ГРЕЧНЕВАЯ Б/С - ЖАРЕН. ЯЙЦО С КОЛБАСОЙ	1,15 гр – 56,8 кк 100/15 гр-260 кк 200 гр-278 кк 200 гр-195 кк 1 шт/50 гр-235	1,5,10,15- -ЧАЙ СЛАДКИЙ -ХЛЕБ С МАСЛОМ -КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ -(стол№9) ПШЕНАЯ Б/С -ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ	1,15 гр – 56,8 кк 100/15 гр-260 кк 200 гр-240 кк 200 гр-257,6 КК 150 гр-194 КК	1,5,10,15- -ЧАЙ СЛАДКИЙ -ХЛЕБ С МАСЛОМ -КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ -(стол№9) КАША ГРЕЧНЕВАЯ Б/С -ПИРОЖКИ С КАРТОШКОЙ(140гр) - ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	1,15 гр – 56,8 кк 100/15 гр-260 кк 200 гр-266 кк 200 гр-195 кк -140 гр-180 кк 1 шт-157 кк	1,5,10,15- -ЧАЙ СЛАДКИЙ -ХЛЕБ С МАСЛОМ -КАША ПШЕНАЯ МОЛОЧНАЯ -(стол№9) КАША ПШЕНАЯ Б/С -БУЛОЧКИ СЛАДКИЕ -(стол№9)СОСИСКИ С ПЕРЛОВКОЙ	1,15 гр – 56,8 кк 100/15 гр-260 кк 200 гр-270 кк 200 гр-257 кк -574 КК/ 587 КК
Итого КК		-512 КК/595 КК		-574 КК/750 КК		-668 КК/762 КК		-574 КК/ 587 КК
ОБЕД	Пархез ст-1,5,10,15- -ХЛЕБ -САЛАТ -КОМПОТ) -(стол№9)СУП РАССОЛЬНИК - МАСТАВА -- ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ с ТУШ.ОВОЩИ -(стол №9) ШАВЛЯ С ПЕРЛОВКОЙ	100 гр – 239 кк 80 гр – 200 кк 200 гр- 129 кк 400 гр-246,2 кк 400 гр- 251 кк 200 гр-438 кк 200 гр- 286,2 кк	Пархез ст-1,5,10,15- -ХЛЕБ -САЛАТ -КОМПОТ -(стол№9)СУП ФАСОЛЕВЫЙ -СУП РИСОВЫЙ -ГУЛЯШ С МАКАРОНАМИ -ШНИЦЕЛЬ С ГОРОХОВЫМ ПЮРЕ	100 гр – 239 кк 80 гр – 200 кк 200 гр- 129 кк 400 гр-289 кк 400 гр- 251 кк 32 гр/ 150 гр -412 кк 60 гр/150 гр- 244 кк	Пархез ст-1,5,10,15- -ХЛЕБ -САЛАТ -КОМПОТ -(стол№9) МОШХУРДА -МАНПАР -МЯСО ТУШЕНОЕ С ГРЕЧКОЙ -САМСА С МЯСОМ И С КАРТОШКОЙ	100 гр – 239 кк 80 гр – 200 кк 200 гр- 129 кк 400 гр-279 кк 400 гр- 412 кк 32 гр/ 150 гр -484кк 140 гр -404,5кк	Пархез ст-1,5,10,15- -ХЛЕБ -САЛАТ -КОМПОТ - СУП ДАПША -БОРЩ - ПЛОВ С МЯСОМ - ШНИЦЕЛЬ ОВОЩНОЙ	100 гр – 239 кк 80 гр – 200 кк 200 гр- 129 кк 400 гр-278 кк 400 гр- 246,кк 200 гр- 482 кк 200 гр -488 кк
Итого КК		1,100 КК/ 1,257 КК		1,101 КК/ 1,231 КК		1,114 КК/ 1,331 КК		1,302 КК/ 1,328 К.
ПОЛДНИК с	ПРЯНИКИ КЕФИР	50 гр-175 кк 200 гр- 112кк 287 КК	КЕФИР ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	200 гр-112 кк 1 шт- 157 кк 269 КК	ФРУКТОВ.КИСЕЛЬ ПЕЧЕНЬЕ	200 гр-143 кк 40 гр- 45кк 188 КК	КЕФИР ПЕЧЕНЬЕ	200 гр-112 кк 40 гр-45 кк 157 КК
Итого КК		287 КК		269 КК		188 КК		157 КК
УЖИН	1,5,10,9,15- -ТЕФТЕЛИ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ - ТЕФТЕЛИ С ГРЕЧКОЙ - САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ -ХЛЕБ	60 гр/150 гр-421 кк 60 гр/150 гр-485 кк 80 гр-40 КК 100 гр-239 кк 660 КК/724 КК	1,5,10,9,15- -ЗРАЗЫ С ЖАРЕНОЙ КАРТОШКОЙ -ЗРАЗЫ МЯСНЫЕ С ТУШЕННОЙ КАПУСТОЙ -САЛАТ ОГУРЦЫ И ПОМИДОРЫ -ХЛЕБ	60 гр/150 гр-421 кк 60 гр/150 гр- 410 кк 80 гр-110КК 100 гр-239 кк 660КК/649 КК	1,5,10,9,15- -ЛАГМАН ИЗ МАКАРОН - ГУЛЯШ С ПШЕНОМ -САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ - ХЛЕБ	200 гр-412 кк 32гр/150 гр-428 кк 80 гр- 100 гр-239 кк 651 КК/ 667 КК	1,5,10,9,15- -ЧАХОХБИЛИ С ЖАРКОЕ - ЧАХОХБИЛИ С ГРЕЧКОЙ - САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ - ХЛЕБ	200 гр-280 кк 32гр/150 гр-300 кк 100 гр-239 кк 80 гр-50КК
Итого КК		660 КК/724 КК		660КК/649 КК		651 КК/ 667 КК		80 гр-50КК
1 дневной КК одного больного		2500 КК/2800КК		2604 КК/2800КК		2540 КК/2800 КК		2500 КК/2800КК

	ПЯТНИЦА		СУББОТА		ВОСКРЕСЕНЬЕ	
	Наименование блюд	Грамм-КК	Наименование блюд	Грамм-КК	Наименование блюд	Грамм-КК
ЗАВТРАК Итого КК	1,5,10,15- -ЧАЙ СЛАДКИЙ -ХЛЕБ С МАСЛОМ -КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ -(стол№9) КАША ПЕРЛОВАЯ Б/С - РАССТЕГАЙ С МЯСОМ -ВАРЕНОЕ ЯЙЦО	1,15 гр – 56,8 кк 100/15 гр-260 кк 200 гр-260 кк 200 гр-270 кк <u>1 шт-157гр</u> <u>-586 КК/576 КК</u>	1,5,10,15- -ЧАЙ СЛАДКИЙ -ХЛЕБ С МАСЛОМ -КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ -(стол№9) КАША ГРЕЧНЕВАЯ Б/С - ТВОРОГ	1,15 гр – 56,8 кк 100/15 гр-260 кк 200 гр-278 кк 200 гр-195 кк 100 гр-160 кк <u>-671 КК/754 КК</u>	1,5,10,15- -ЧАЙ СЛАДКИЙ -ХЛЕБ С МАСЛОМ -КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ -(стол№9) КАША ПШЕННАЯ Б/С -БЛИНЧИКИ С МЯСОМ -ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	1,15 гр – 56,8 кк 100/15 гр-260 кк 200 гр-266 кк 200 гр-257 кк <u>-574 КК/583 КК</u>
ОБЕД Итого КК	Пархез ст-1,5,10,15- -ХЛЕБ -САЛАТ -КОМПОТ -(стол№9) СУП ФАСОЛЕВЫЙ -СУП РИСОВЫЙ - РЫБА ЖАРЕНАЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ - РЫБА ЖАРЕНАЯ С РИСОМ	100 гр – 239 кк 80 гр – 200 кк 200 гр- 129 кк 400 гр-289 кк 400 гр- 251 кк 60 гр/150 гр-225 кк 6/150 гр- 225 кк <u>1,044 КК/1,082 КК</u>	Пархез ст-1,5,10,15- -ХЛЕБ -САЛАТ -КОМПОТ -(стол№9) СУП РАССОЛЬНИК -СУП ГОРОХОВЫЙ -ДЫМЛАМА ИЗ КУРИНОГО МЯСА С ОВОЩАМИ -БИТОЧКИ С КУРИНОГО МЯСО С ЖАРЕННОЙ КАРТОШКОЙ	100 гр – 239 кк 80 гр – 200 кк 200 гр- 129 кк 400 гр- 246,2 кк 400 гр-301,5 кк 200 гр -416 кк 60 гр/150 гр- 426 кк <u>1,230 КК/1,295 КК</u>	Пархез ст-1,5,10,15- -ХЛЕБ -САЛАТ -КОМПОТ -(стол№9) МОШХУРДА -МАНПАР -ПЛОВ С МЯСОМ -(стол№9) ПЛОВ ПЕРЛОВОЙ	100 гр – 239 кк 80 гр – 200 кк 200 гр- 129 кк 400 гр-279 кк 400 гр- 412 кк 200 гр-482 кк 200 гр- 286,2 кк <u>1,114 КК/1,462 КК</u>
ПОЛДНИК Итого КК	ФРУКТОВ.КИСЕЛЬ ПРЯНИКИ	200 гр-143 кк 1 шт- 175кк 318 КК	КЕФИР ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	200 гр-112 кк 1 шт- 157 кк 269 КК	ПЕЧЕНЬЕ КЕФИР	40 гр-45 кк 200 гр- 112кк 157 КК
УЖИН Итого КК	1,5,10,9,15- -МАКАРОНЫ ПО ФЛОТСКИ - ТЕФТЕЛИ С ГРЕЧКОЙ - САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ -ХЛЕБ	200 гр-399 кк 60 гр/150 гр-485 кк 80 гр-120 КК 100 гр-239 кк <u>724КК/638КК</u>	1,5,10,9,15- - ШАВЛЯ С РИСОМ - ШАВЛЯ С ПЕРЛОВКОЙ -САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ -ХЛЕБ	200 гр-286 кк 200гр-282 кк 100 гр-239 кк 521КК/525 КК	1,5,10,9,15- - ЛАГМАН ИЗ МАКАРОН - ГУЛЯШ С ПШЕНОМ -САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ - ХЛЕБ	200 гр-412 кк 32гр/150 гр-428 кк 100 гр-239 кк 667 КК/ 651 КК
1 дневной КК одного больного		2,672 КК/2,724 КК		2,532 КК/2,804 КК		2,512 КК/2,853 КК