

«УТВЕРЖДАЮ»



Заместитель директора  
«Мубарекский ГПЗ»

Аралов А

10 2021 г.

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на закупку услуги по организации 3-х разового горячего питания  
для сотрудников «Мубарекский ГПЗ» для 2022 года

г. Мубарек 2021 г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

### на закупку услуги по организации 3-х разового горячего питания

№	Наименование основных данных и требований	Содержание основных данных и требований
1.	Наименование и цели оказываемых услуг	Организация горячего питания
2.	Наименование управления и количество обслуживаемых сотрудников за сутки	<p>При проведения огневых, ремонтных и особо важных работ на объектах Мубарекского газоперерабатывающего завода организовать горячее питание для сотрудников.</p> <p>Предварительный план график огневых/ремонтных работ Согласно Приложению №2. Количество сотрудников, участвующих для организации питания сообщается Заказчиком до начала работ. Меню согласовывается предварительно Заказчиком исходя из примерного меню (Приложение №1).</p> <p>Согласно разработанному на 2022 год графику ремонтов ремонтные работы цехов 5-18, которые планируется провести 6 раз, могут задействовать около 150 рабочих в одном ремонтном процессе в среднем за 10 дней.</p> <p>-«Об эффективной организации геологоразведочных работ, совершенствовании научно-исследовательских и геологоразведочных работ по открытию новых месторождений в АО «Узбекнефтегаз» АО «Узбекнефтегаз» и «Государственного комитета геологии и минеральных ресурсов Республики Узбекистан» от 18 марта 2021г. В целях обеспечения выполнения пункта 5 Совместного постановления № 21/05 об эффективной организации геологоразведочных работ в 2022 г. обеспечить питания специалистов из вышестоящих и партнерских организаций.</p> <p>- ориентировочная количество сотрудников участвующих в 720 чел</p>
3.	Основание для реализации проекта, в рамках которого производится закупка	Согласно Совместного Постановления Правления АО «Узбекнефтегаз» и Президиум ОПК АО«Узбекнефтгаз» №57/1-35 «С» от 02.11.2020г., а также для создания благоприятного условия работы для сотрудников Общества.
4.	Перечень услуг и их объемы (количество), требуемые от исполнителя с учетом реальных потребностей заказчика и их обоснованием исходя из требований действующих нормативных актов	Организация (закупка и доставка продуктов питания, эксплуатация оборудования, подготовка места для приема пищи, сервировка столов, обслуживания сотрудников, санитарные работы и др.) 3-х разовое питание (завтрак, обед и ужин) для работников.
5.	Место выполнения работ и оказания услуг с указанием конкретного адреса (адресов)	Кашкадарьинская область г. Мубарек промзона.
6.	Особые условия оказания услуг	<p>1. Заказчик проводит входной контроль поступающих продуктов питания в объект по качеству и количеству.</p> <p>2. В течение всего срока оказания услуг на объекте работает ревизионная комиссия Заказчика по утвержденному графику, но не реже 1 раза в месяц. Состав и график работы комиссии утверждается приказом Заказчика. Ревизионная комиссия проводит контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чистоты помещений и оборудования, соблюдение графика уборки;</li> <li>- качества продуктов (на складе, в холодильниках);</li> <li>- условий хранения продуктов (маркировка, сроки);</li> <li>- соответствие внешнего вида работников Подрядчика требованию Заказчика.</li> </ul>



7.	Требования к участнику исходя из сложности оказываемой услуги	<p>1. Участник в своем Техническом предложении должен удостоверить Заказчика, что предлагаемые им услуги, соответствует условиям, требованиям и параметрам, указанным в Технических требованиях.</p> <p>2. Участник должен представить как часть своего Конкурсного предложения документы: лицензии, аттестаты и т.п. (если применимо), подтверждающие приемлемость и соответствие всех услуг, которые Участник предлагает оказать или реализовать.</p> <p>3. Продолжительность (опыт) работы организации - участника запроса предложений на рынке в сфере общественного питания не менее 2 (двух) лет на территории Республики Узбекистан</p> <p>4. Наличие современного транспорта для доставки своего персонала и продуктов и так далее для организации горячего питания, как в столовых, так и на выездных мероприятиях</p> <p>5. Соблюдение Санитарно-гигиенических требований для предприятий общественного питания. СанПиН РУз №0309-14 от марта 2014 года и Правил производства и реализации продукции (услуг) общественного питания в Республике Узбекистан (приложение №2 к Постановлению Кабинета Министров Республики Узбекистан от 13.02.2003г. №75).</p> <p>6. 3-х разовое питание по следующему графику:  - завтрак 07.00 – 08.00;  - обед 12.00 – 13.00;  - ужин 18.00 – 19.00;</p> <p>7. В техническом предложении Участник должен четко дать разъяснения по нижеследующим позициям:  7.1. Программа выполнения профилактических работ и оказания сервисных услуг, в том числе указать методики проведения таких работ и применяемое оборудование, аппаратуру;  Алгоритм действий по оказанию сервисных услуг. Распределение сотрудников фирмы для осуществления работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• в основном здании;</li> <li>• во вспомогательных зданиях;</li> <li>• на территории</li> <li>• на прикреплённой территории по внешнему периметру с указанием применяемого при этом оборудования и инвентаря.</li> </ul> <p>8. Краткое описание, технические характеристики, техническое состояние и даты изготовления применяемой аппаратуры и оборудования.</p> <p>8.1. Обеспечить необходимым оборудованием (согласно Приложению №3) кухонный инвентарь, приборы, инструменты и другую необходимую посуду исходя из количества обслуживаемых работников. По истечению указанного срока оказания услуг, все кухонные принадлежности (согласно Приложению №3) переходят в пользование Заказчика.</p> <p>9. Участник обязан указать расценки и цены по всем позициям Меню согласно Приложению №1.</p> <p>10. Участник должен учесть необходимый трудовой ресурс, материалы, расходные части, доставку своего персонала, необходимого инвентаря и продуктов питания, услуги общего, а также особого характера, все необходимые сопутствующие и вспомогательные позиции и всю необходимую координацию деятельности с целью обеспечения полного соответствия работ</p>
----	---	---

		<p>действующим стандартам Республики Узбекистан и международным стандартам.</p> <p>11. Используемые энергоресурсы оплачиваются за счёт Исполнителя. Исполнитель устанавливает измерительные приборы по учёту расхода энергоресурсов, которые по истечению срока оказания услуг, переходят в пользование Заказчика.</p> <p>Производственные помещения, а также места проживания для работников Подрядчика на объектах (на вахтовом посёлке) предоставляются Заказчиком.</p> <p>12. Участнику рекомендуется под свою ответственность посетить и осмотреть участок расположения объекта и прилегающую территорию, получить все сведения, которые могут быть ему необходимы для подготовки Конкурсной заявки и заключения Контракта. Затраты на посещение участка Участник покрывает из собственных средств Участника.</p>
8.	Технико-коммерческое предложение должно включать, но не ограничиваться	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Примерное меню (на неделю) с выходом блюд в граммах (с сезонной разбивкой)</li> <li>2. Разбивка договорной цены.</li> <li>3. Участник обязан выделить в составе цен отдельными строками (с расшифровкой) налоги (включая налог у источника выплат), пошлины и прочие обязательные платежи.</li> <li>4. Организация праздничных ужинов (корпоративов) из расчета на год (Навруз, Рамазан и Курбан Хайит, Новый год, День Нефтяника). Меню праздничного стола согласно Приложению №3</li> </ol>
9.	Период оказания услуг	12 месяцев с даты заключения контракта
10.	Требования к безопасности оказания услуг, и их результатов.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Юридическое лицо, предоставляющее услуги по организации питания, должно иметь в штате необходимое количество квалифицированного обученного соответствующего персонала.</li> <li>2. Подрядчик несет ответственность за обеспечение своих работников средствами индивидуальной защиты, инструментами и приспособлениями, необходимыми для оказания услуг. Технические средства, оборудование, хозяйственный инвентарь, профессиональные дезинфицирующие, чистящие, моющие химические средства и прочие расходные материалы, используемые при оказании услуг, должны соответствовать стандартам экологической безопасности и требованиям СанПиН, ГОСТ 12.1.004-91 «Система стандартов безопасности труда. Пожарной безопасности. Общие требования».</li> <li>3. Подрядчик обеспечивает соблюдение своим персоналом правил внутреннего распорядка предприятия, правил техники безопасности, правил противопожарного режима безопасности.</li> <li>4. Подрядчик несет ответственность за причиненные его персоналом убытки, связанные с нарушением правил. Используемые для питания сырье, полуфабрикаты и пищевые продукты, а также условия их поставки и хранения должны соответствовать нормам и ГОСТам.</li> </ol>
-11.	Порядок представления коммерческого предложения	Сдача и приемка заказчиком результатов услуг, оказанных подрядчиком осуществляется ежемесячно согласно акту (счет фактуре) оказанных услуг.
12.	Порядок сдачи и приемки результатов услуг.	Сдача и приемка заказчиком результатов услуг, оказанных исполнителем осуществляется ежемесячно согласно акту (счет фактуре) оказанных услуг.

13.	Требование по передаче государственному заказчику технических и иных документов по завершению и сдаче результатов услуг	Подрядчик не позднее пяти рабочих дней после окончания учетного периода передает Заказчику акт оказанных услуг и соответствующую счет-фактуру
-----	---	---

Разработано:

**Начальник отдела эксплуатации  
и обслуживания объектов "МГПЗ"**



**Темиров.О**



Приложение №3 к  
техническому заданию на  
закупку услуги по  
организации 3-х разового  
горячего питания  
сотрудников

Меню праздничного стола на Навруз, Курбон Хайит, Рамазон Хайит.

№	Наименование блюда	Выход в граммах на 1 чел.	Цена за ед.	Итого праздника 600 чел.
1	Плов праздничный	300		
2	Тандыр гушт	150		
3	Бичак	100		
4	Салат «Мужской каприз»	100		
5	Салат свежий	100		
6	Мясное ассорти <i>Мясо копченое, индейка, казы, яхнагушт</i>	200		
7	Овощное ассорти <i>Помидоры, огурцы, зелень – укроп, петрушка, лук</i>	200		
8	Фруктовое ассорти <i>Бананы, яблоки, груши, виноград, мандарины</i>	200		
9	Газированная напиток	500		
10	Фруктовый сок	200		
11	Мин. вода	200		
12	Сумалак	100		
13	Пирожное	100		
14	Нишолда	50		
15	Фисташки	50		
16	Миндаль	50		
17	Хлебное ассорти	200		
18	Чай зеленый/черный	500		
<b>ИТОГО:</b>				

Объектларни бошқариш ва

хизмат кўрсатиш бўлими бошлиғи:

 О.Темиров

**Меню праздничного стола на День независимости-День нефтяника**

№	Наименование блюда	Выход в граммах на 1 чел.	Цена за ед.	Итого праздника за 600 чел.
1	Казан-кабоб	200		
2	Цыплята табака	200		
3	Сомса с мясом	100		
4	Салат «Греческий»	100		
5	Салат «Крабовый»	100		
6	Чакка (сузьма)	100		
7	Мясное ассорти <i>Мясо копченое, индейка, казы, яхнагушт</i>	200		
8	Овощное ассорти <i>Помидоры, огурцы, зелень – укроп, петрушка, лук</i>	200		
9	Фруктовое ассорти <i>Бананы, яблоки, груши, виноград, мандарины</i>	200		
10	Арбуз/Дыня	300		
11	Мин. вода	500		
12	Газированная напиток	500		
13	Мороженное	100		
14	Фисташки	50		
15	Миндаль	50		
16	Хлебное ассорти	200		
17	Чай зеленый/черный	500		
<b>ИТОГО</b>				

Объектларни бошқариш ва

хизмат кўрсатиш бўлими бошлиғи:

**О.Темиров**

### Меню праздничного стола на Новый год

№	Наименование блюда	Выход в граммах на 1 чел.	Цена за ед.	Итого праздника за 600 чел.
1	Шашлык из баранины	200		
2	Шашлык из говядины	200		
3	Куры запеченные	200		
4	Тандыргушт	100		
5	Сомса с мясом	100		
7	Салат «Оливье»	100		
8	Салат «Селедка под шубой»	100		
9	Чакка (сузьма)	100		
10	Мясное ассорти <i>Мясо копченое, индейка, казы, яхнагушт</i>	200		
11	Овощное ассорти <i>Помидоры, огурцы, зелень – укроп, петрушка, лук</i>	200		
12	Фруктовое ассорти <i>Бананы, яблоки, груши, виноград, мандарины</i>	200		
13	Мин. Вода	500		
14	Газированная напиток	500		
15	Фруктовые соки	200		
16	Пирожное	100		
17	Фисташки	50		
18	Миндаль	50		
19	Хлебное ассорти	200		
20	Чай зеленый/черный	500		
<b>ИТОГО:</b>				
<b>ИТОГО по таблицам</b>				

Объектларни бошқариш ва

хизмат кўрсатиш бўлими бошлиғи:



О.Темиров



**МЕНЮ  
(Весеннее)  
ПОНЕДЕЛЬНИК**

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Пирожки с картошкой	150	277,00
Яйцо вареное-2 шт	80	128,00
Масло сливочное	25	187,00
Пряники	65	223,60
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
Итого		1 258,60

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Макаронны с жар. колбасой	100/300	481,00
Масло сливочное	25	187,00
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
Кекс	40	129,60
Джем	20	50,00
Итого		1 290,60

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Яичница из 2х яиц	79	182,00
Сосиски отварные	40	132,80
Масло сливочное	25	187,00
Печенье	50	339,00
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
ИТОГО		1 283,80

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Яйцо вар	80	128,00
Пирожки жарен с картофел	150	277,00
Масло сливочное	25	187,00
Пряники	65	223,60
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
ИТОГО		1 258,60

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Сосиски жареные	80	180,00
Макаронны отварные с соусом	30/150	224,00
Масло сливочное	25	187,00
Кекс	40	129,60
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
ИТОГО		1 163,60

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Яичница из 3х яиц	114	262,00
Масло сливочное	25	187,00
Печенье	50	339,00
Джем	20	50,00
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
ИТОГО		1 281,00

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Макаронны по Флотски	25/175	341,20
Масло сливочное	25	187,00
Пряники	65	223,60
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
ИТОГО		1 194,80

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Овощной винегрет	100	131,60
Машхурда	25/300	144,60
Жаркое из говядины	50/350	437,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
Итого		1 154,10

**ВТОРНИК**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Чакса с зеленым	100	80,10
Лепша куриная	15/250	176,70
Плов	50/500	1 660,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
Итого		2 357,70

**СРЕДА**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Овощной винегрет	100	131,60
Маства	25/300	318,00
Поджарка куриная	75	131,00
Макаронны отварные	150	112,00
Гречка отварные	150	305,00
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
ИТОГО		1 438,00

**ЧЕТВЕРГ**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Ассорти соленный	100	80,10
Мампар м/г	15/250	189,00
Плов	50/500	1 660,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
ИТОГО		2 370,00

**ПЯТНИЦА**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Фунчеза	100	351,00
Машхурда	25/300	144,60
Жаркое из говядины	50/350	437,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
ИТОГО		1 373,50

**СУББОТА**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Ачучук	100	32,50
Плов	50/500	1 660,50
Суп "Угра" 15	15/250	150,00
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
Ягоды сезонные	150	45,00
ИТОГО		2 328,40

**ВОСКРЕСЕНЬЕ**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из капусты с кукурузу	100	25,00
Шурпа м/г	25/300	780,00
Гречка отварные	75/105	197,00
Гречка отварные	150	305,00
Компот сезонный	200	119,20
ИТОГО		1 783,20

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из свёклы	100	76,30
Ковурма лагман	50/400	700,80
Печенье	50	339,00
Фрукты сезонные	150	55,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
Итого		1 612,00

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из капусты	100	83,00
Рыба жаренная с соусом	100/130	152,50
Картофельное пюре	150	111,00
Рис отварная	150	555,00
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
Пряники	65	223,60
ИТОГО		1 565,50

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Свежий салат	100	32,50
Жаркое из говядины	50/350	1 898,00
Кекс	40	129,60
Фрукты сезонные	150	55,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
ИТОГО		2 556,00

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Витаминный	100	134,00
Лагман	50/400	763,00
Печенье	50	339,00
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
ИТОГО		1 676,40

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из свёклы	100	76,30
Курица с фасолью	100	140,20
Рис отварной	150	555,00
Пряники	65	223,60
Фрукты сезонные	150	55,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
ИТОГО		1 491,00

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Свежий салат	100	83,00
Котлеты м/г	100/130	220,00
Картофельное пюре	150	111,00
Переловка отварная	150	158,00
Кекс	40	129,60
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
ИТОГО		1 142,00

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Витаминный	100	134,00
Мошкичири	50/400	474,80
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
Печенье	50	339,00
ИТОГО		1 388,20

**МЕНЮ  
(Весеннее)  
ПОНЕДЕЛЬНИК**

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Пирожки с картошкой	150	277,00
Яйцо вареное-2 шт	80	128,00
Масло сливочное	25	187,00
Пряники	65	223,60
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>Итого</b>		<b>1 258,60</b>

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Макаронны с жар. колбасой	100/300	481,00
Масло сливочное	25	187,00
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
Кекс	40	129,60
Джем	20	50,00
<b>Итого</b>		<b>1 290,60</b>

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Яичница из 2х яиц	79	182,00
Сосиски отварные	40	132,80
Масло сливочное	25	187,00
Печенье	50	339,00
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 283,80</b>

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Яйцо вар	80	128,00
Пирожки жарен с картофел	150	277,00
Масло сливочное	25	187,00
Пряники	65	223,60
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 258,60</b>

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Сосиски жареные	80	180,00
Макаронны отварные с соусом	30/150	224,00
Масло сливочное	25	187,00
Кекс	40	129,60
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 163,60</b>

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Яичница из 3х яиц	114	262,00
Масло сливочное	25	187,00
Печенье	50	339,00
Джем	20	50,00
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 281,00</b>

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Макаронны по Флотски	25/175	341,20
Масло сливочное	25	187,00
Пряники	65	223,60
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 194,80</b>

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Овощной винегрет	100	131,60
Машурда	25/300	144,60
Жаркое из говядины	50/350	437,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>Итого</b>		<b>1 154,10</b>

**ВТОРНИК**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Чакча с зеленью	100	80,10
Лапша куриная	15/250	176,70
Плов	50/500	1 660,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>Итого</b>		<b>2 357,70</b>

**СРЕДА**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Овощной винегрет	100	131,60
Маства	25/300	318,00
Поджарка куриная	75	131,00
Макаронны отварные	150	112,00
Гречка отварные	150	305,00
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>1 438,00</b>

**ЧЕТВЕРГ**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Ассорти соленный	100	80,10
Мампар м/г	15/250	189,00
Плов	50/500	1 660,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>2 370,00</b>

**ПЯТНИЦА**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Фунчеза	100	351,00
Машурда	25/300	144,60
Жаркое из говядины	50/350	437,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>1 373,50</b>

**СУББОТА**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Ачучук	100	32,50
Плов	50/500	1 660,50
Суп "Угра" 15	15/250	150,00
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
Ягоды сезонные	150	45,00
<b>ИТОГО</b>		<b>2 328,40</b>

**ВОСКРЕСЕНЬЕ**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из капусты с кукурузу	100	25,00
Шурпа м/г	25/300	780,00
Тфтели	75/105	197,00
Гречка отварные	150	305,00
Компот сезонный	200	119,20
<b>ИТОГО</b>		<b>1 783,20</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из свёклы	100	76,30
Ковурма лагман	50/400	700,80
Печенье	50	339,00
Фрукты сезонные	150	55,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>Итого</b>		<b>1 612,00</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из капусты	100	83,00
Рыба жаренная с соусом	100/130	152,50
Картофельное пюре	150	111,00
Рис отварная	150	555,00
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
Пряники	65	223,60
<b>ИТОГО</b>		<b>1 565,50</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Свежий салат	100	32,50
Жаркое из говядины	50/350	1 898,00
Кекс	40	129,60
Фрукты сезонные	150	55,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>2 556,00</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Витаминный	100	134,00
Лагман	50/400	763,00
Печенье	50	339,00
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>1 676,40</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из свёклы	100	76,30
Курица с фасолью	100	140,20
Рис отварной	150	555,00
Пряники	65	223,60
Фрукты сезонные	150	55,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>1 491,00</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Свежий салат	100	83,00
Котлеты м/г	100/130	220,00
Картофельное пюре	150	111,00
Переловка отварная	150	158,00
Кекс	40	129,60
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>1 142,00</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Витаминный	100	134,00
Мошкичирри	50/400	474,80
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
Печенье	50	339,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 388,20</b>



**МЕНЮ  
(Осеннее)  
ПОНЕДЕЛЬНИК**

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Пирожки с картошкой	150	277,00
Яйцо вареное-2 шт	80	128,00
Масло сливочное	25	187,00
Пряники	65	223,60
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>Итого</b>		<b>1 258,60</b>

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Чакка с зеленью	100	80,10
Машхурда	25/300	144,60
Жаркое из говядины	50/350	437,50
Компот сезонный	200	119,20
<b>Итого</b>		<b>1 138,40</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из Свёклы	100	76,30
Ковурма лагман	50/400	700,80
Печенье	50	339,00
Фрукты сезонные	150	55,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>Итого</b>		<b>1 612,00</b>

**ВТОРНИК**

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Макаронны с жар. колбасой	100/300	481,00
Масло сливочное	25	187,00
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
Кекс	40	129,60
Джем	20	50,00
<b>Итого</b>		<b>1 290,60</b>

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Ассорти соленный	100	83,00
Лавша куриная	15/250	176,70
Плов	50/500	1 660,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
Ягоды сезонные	150	45,00
<b>Итого</b>		<b>2 405,60</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из капусты	100	83,00
Рыба жаренная с соусом	100/130	152,50
Картофельное пюре	150	111,00
Рис отварная	150	555,00
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
Пряники	65	223,60
<b>ИТОГО</b>		<b>1 565,50</b>

**СРЕДА**

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Яичница из 2х яиц	79	182,00
Сосиски отварные	40	132,80
Масло сливочное	25	187,00
Печенье	50	339,00
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 283,80</b>

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Овощной винегрет	100	131,60
Маастава	25/300	318,00
Поджарка куриная	75	131,00
Макаронны отварные	150	112,00
Гречка отварные	150	305,00
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>1 438,00</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Свежий салат	100	32,50
Жаркое из говядины	50/350	1 898,00
Кекс	40	129,60
Фрукты сезонные	150	55,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>2 556,00</b>

**ЧЕТВЕРГ**

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Яйцо вар	80	128,00
Пирожки жарен с картофел	150	277,00
Масло сливочное	25	187,00
Пряники	65	223,60
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 258,60</b>

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Ассорти соленный	100	80,10
Мампар м/г	15/250	189,00
Плов	50/500	1 660,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>2 370,00</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Витаминный	100	134,00
Лагман	50/400	763,00
Печенье	50	339,00
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>1 676,40</b>

**ПЯТНИЦА**

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Сосиски жареные	80	180,00
Макаронны отварные с соусом	30/150	224,00
Масло сливочное	25	187,00
Кекс	40	129,60
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 163,60</b>

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Фунчеза	100	351,00
Машхурда	25/300	144,60
Жаркое из говядины	50/350	437,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>1 373,50</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из свёклы	100	76,30
Курица с фасолью	100	140,20
Рис отварной	150	555,00
Пряники	65	223,60
Фрукты сезонные	150	55,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>1 491,00</b>

**СУББОТА**

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Яичница из 3х яиц	114	262,00
Масло сливочное	25	187,00
Печенье	50	339,00
Джем	20	50,00
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 281,00</b>

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из капусты	100	83,00
Плов	50/500	1 660,50
Суп "Угра" 15	15/250	150,00
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
Ягоды сезонные	150	45,00
<b>ИТОГО</b>		<b>2 378,90</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Свежий салат	100	83,00
Котлеты м/г	100/130	220,00
Картофельное пюре	150	111,00
Переловка отварная	150	158,00
Кекс	40	129,60
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>1 142,00</b>

**ВОСКРЕСЕНЬЕ**

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Макаронны по Флотски	25/175	341,20
Масло сливочное	25	187,00
Пряники	65	223,60
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 194,80</b>

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из капусты с кукуруз	100	25,00
Шурпа м/г	25/300	780,00
Тефтели	75/105	197,00
Гречка отварные	150	305,00
Компот сезонный	200	119,20
<b>ИТОГО</b>		<b>1 783,20</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Витаминный	100	134,00
Мошкичири	50/400	474,80
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
Печенье	50	339,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 388,20</b>



**МЕНЮ  
(Зимнее)  
ПОНЕДЕЛЬНИК**

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Пирожки с картошкой	150	277,00
Яйцо вареное-2 шт	80	128,00
Масло сливочное	25	187,00
Пряники	65	223,60
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>Итого</b>		<b>1 258,60</b>

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Макароны с жар. колбасой	100/300	481,00
Масло сливочное	25	187,00
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
Кекс	40	129,60
Джем	20	50,00
<b>Итого</b>		<b>1 290,60</b>

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Яичница из 2х яиц	79	182,00
Сосиски отварные	40	132,80
Масло сливочное	25	187,00
Печенье	50	339,00
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 283,80</b>

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Яйцо вар	80	128,00
Пирожки жарен с картофел	150	277,00
Масло сливочное	25	187,00
Пряники	65	223,60
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 258,60</b>

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Сосиски жареные	80	180,00
Макароны отварные с соусом	30/150	224,00
Масло сливочное	25	187,00
Кекс	40	129,60
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 163,60</b>

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Яичница из 3х яиц	114	262,00
Масло сливочное	25	187,00
Печенье	50	339,00
Джем	20	50,00
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 281,00</b>

Завтрак	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Макароны по Флотски	25/175	341,20
Масло сливочное	25	187,00
Пряники	65	223,60
Чай черный с сахаром	20/400	86,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 194,80</b>

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Овощной винегрет	100	131,60
Машурда	25/300	144,60
Жаркое из говядины	50/350	437,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>Итого</b>		<b>1 154,10</b>

**ВТОРНИК**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Ассорти соленный	100	83,00
Ляпша куриная	15/250	176,70
Плов	50/500	1 660,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>Итого</b>		<b>2 360,60</b>

**СРЕДА**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Овощной винегрет	100	131,60
Магстава	25/300	318,00
Поджарка куриная	75	131,00
Макароны отварные	150	112,00
Гречка отварные	150	305,00
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>1 438,00</b>

**ЧЕТВЕРГ**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Ассорти соленный	100	80,10
Мампар м/г	15/250	189,00
Плов	50/500	1 660,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>2 370,00</b>

**ПЯТНИЦА**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Фунчеза	100	351,00
Машурда	25/300	144,60
Жаркое из говядины	50/350	437,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>1 373,50</b>

**СУББОТА**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Ассорти соленный	100	32,50
Плов	50/500	1 660,50
Суп "Угра" 15	15/250	150,00
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>2 283,40</b>

**ВОСКРЕСЕНЬЕ**

Обед	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из капусты с кукуруз	100	25,00
Шурпа м/г	25/300	780,00
Тефтели	75/105	197,00
Гречка отварные	150	305,00
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>1 747,40</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из Свёклы	100	76,30
Ковурма лагман	50/400	700,80
Печенье	50	339,00
Фрукты сезонные	150	55,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>Итого</b>		<b>1 612,00</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из капусты	100	83,00
Рыба жаренная с соусом	100/130	152,50
Картофельное пюре	150	111,00
Рис отварная	150	555,00
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
Пряники	65	223,60
<b>ИТОГО</b>		<b>1 565,50</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из капусты с кукуруз	100	25,00
Жаркое из говядины	50/350	1 898,00
Кекс	40	129,60
Фрукты сезонные	150	55,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>2 548,50</b>

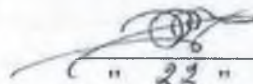
Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Витаминный	100	134,00
Лагман	50/400	763,00
Печенье	50	339,00
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>1 676,40</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из свёклы	100	76,30
Курица с фасолью	100	140,20
Рис отварной	150	555,00
Пряники	65	223,60
Фрукты сезонные	150	55,50
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>1 491,00</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Салат из капусты	100	83,00
Котлеты м/г	100/130	220,00
Картофельное пюре	150	111,00
Переловка отварная	150	158,00
Кекс	40	129,60
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
<b>ИТОГО</b>		<b>1 142,00</b>

Ужин	выход	К/кал
Хлеб	200	357,00
Витаминный	100	134,00
Мошкичири	50/400	474,80
Чай зелёный с сахаром	20/400	83,40
Печенье	50	339,00
<b>ИТОГО</b>		<b>1 388,20</b>

"УТВЕРЖДАЮ"  
Вр.п.о. главного инженера МГПЗ

  
" 22 " 11 2021 г. Шамамагов Д.Д.

## П Л А Н - Г Р А Ф И К

остановки на ремонт технологических установок (цехов) «Мубарекского ГПЗ» АО «Узбекнефтегаз» на 2022 год

№	Наименование цеха (установок)	Последний ремонт		Структура ремонтного цикла.	Дата начала и окончания ремонта													Всего дней простоя на ремонте	
		Дата окончания	Вид		I квартал			II квартал			III квартал			IV квартал				По плану	Фактически
					январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
<b>Цех № 2</b>																			
1	Блок ЭУ № 6	20.07.2021 г.	3Т	К-3Т-К						К								20	
2	Блок СОУ № 10	Запланировано на экологический блок		К-3Т-К															
3	Блок РГ № 11	10.09.2021 г.	3Т	К-3Т-К								К						20	
4	ОЗВК	29.06.2021 г.	5Т	К-7Т-К					6Т									15	
<b>Цех № 4</b>																			
5	Блок СОУ № 12	13.10.2021 г.	2Т	К-3Т-К									3Т					15	
6	Блок СОУ № 13	26.04.2021 г.	3Т	К-3Т-К			К											20	
7	Блок СОУ № 14	31.03.2021 г.	2Т	К-3Т-К		3Т												15	
8	Блок СОУ № 15	27.07.2021г.	3Т	К-3Т-К							К							20	
9	Блок СОУ № 16	10.2021 г.	1Т	К-3Т-К										2Т				15	
10	Блок СОУ № 17	31.05.2021 г.	К	К-3Т-К				1Т										15	
11	Блок СОУ № 18	23.06.2021 г.	К	К-3Т-К					1Т									15	
12	АХС-3	27.06.2020 г.	3Т	К-7Т-К					4Т									8	
<b>Цех № 5</b>																			
13	Блок ПС № 1	14.09.2020 г.	1Т	К-2Т-К								2Т						28	







39	ПХУ тех.нитка №4	26.04.2021 г.	К	К-7Т-К			1Т										14		
40	НТС тех.нитка №1	01.05.2021 г.	К	К-7Т-К				1Т										14	
41	НТС тех.нитка №2	19.02.2021 г.	К	К-7Т-К	1Т													14	
42	НТС тех.нитка №3	11.03.2021 г.	К	К-7Т-К		1Т												14	
43	НТС тех.нитка №4	26.05.2021 г.	К	К-7Т-К				1Т										14	
44	НТС тех.нитка №5	11.04.2021 г.	К	К-7Т-К			1Т											14	
45	НТС тех.нитка №6	11.06.2021 г.	К	К-7Т-К					1Т									14	
46	НТС тех.нитка №7	02.10.2021 г.	7Т	К-7Т-К								К						16	
47	УРДЭГа тех.нитка №1	18.01.2021 г.	К	К-7Т-К	1Т													14	
48	УРДЭГа тех.нитка №2	20.04.2021 г.	К	К-7Т-К			1Т											14	
49	Узел редуцирования	21.04.2021 г.	К	К-7Т-К				1Т										14	
50	Блок ВСП	23.05.2021 г.	К	К-7Т-К					1Т									14	
51	Замерной узел	22.02.2021 г.	К	К-7Т-К		1Т												14	
<b>Цех № 17</b>																			
52	Блок СОУ № 22	24.09.2021 г.	1Т	К-3Т-К								2Т						15	
53	Блок СОУ № 23	19.05.2021 г.	К	К-3Т-К				1Т										15	
54	Блок СОУ № 24	24.08.2021 г.	К	К-3Т-К							1Т							15	
<b>Цех № 18</b>																			
55	УППБС тех. нитка №1	24.07.2021 г.	6Т	К-7Т-К							7Т							13	✓
56	УППБС тех. нитка №2	10.07.2021 г.	6Т	К-7Т-К							7Т							13	✓
57	УППБС тех. нитка №3	17.07.2021 г.	5Т	К-7Т-К							6Т							13	✓
58	УППБС тех. нитка №4	12.10.2021 г.	1Т	К-7Т-К									2Т					13	✓
59	Установка метанола	16.07.2021 г.	К	К-7Т-К							1Т							13	
60	ДКС тех. нитка №1	30.01.2021 г.	К	К-7Т-К	1Т													6	
61	ДКС тех. нитка №2	07.02.2021 г.	7Т	К-7Т-К	К													6	
62	ДКС тех. нитка №3	17.07.2021 г.	К	К-7Т-К						1Т								6	
63	ДКС тех. нитка №4	31.01.2021 г.	7Т	К-7Т-К	К													6	
64	ДКС тех. нитка №5	10.01.2021 г.	К	К-7Т-К	1Т													6	
65	Бустер компрес. станцияси	08.10.2021 г.	1Т	К-7Т-К									2Т					6	
66	Блок подгот. буф. газа	19.03.2021 г.	К	К-7Т-К		1Т												6	
67	Блок подготовки. воздуха	16.08.2021 г.	К	К-7Т-К							1Т							6	
68	БСМ	17.07.2021 г.	7Т	К-7Т-К							К							8	
69	Азотная установка	17.03.2021 г.	К	К-7Т-К		1Т												6	
70	УОГ тех. нитка №1	25.07.2021 г.	6Т	К-7Т-К							7Т							13	✓
71	УОГ тех. нитка №2	10.07.2021 г.	6Т	К-7Т-К							7Т							13	✓



72	УОГ тех.нитка №3	17.07.2021 г.	5Т	К-7Т-К						6Т						13	✓
73	УОГ тех.нитка №4	12.10.2021 г.	1Т	К-7Т-К								2Т				13	✓
<b>УОГ фильтр влажн. газа</b>																	
74	Фильтр-сепаратор С-1/1+4	29.03.2021 г.	К	К-7Т-К			1Т									24	
<b>УОГ фильтр осуш. газа</b>																	
75	Фильтр-сепаратор Ф-2/1+4	29.04.2021 г.	К	К-7Т-К			1Т									24	
<b>ВСП сосуды цеха №18</b>																	
76	ДКС сборник конденсата	19.04.2021 г.	К	К-7Т-К			1Т									6	
77	УОГ дренаж. ёмкость Е-1	13.02.2021 г.	К	К-7Т-К	1Т											6	
78	УППБС дрен.ёмкость Е-560	17.03.2021 г.	7Т	К-7Т-К		К										6	
79	Всп.оборудование УППБС	07.10.2021 г.	К	К-7Т-К								1Т				20	
80	Всп.оборудование УСК	28.10.2021 г.	5Т	К-7Т-К								6Т				20	
<b>Цех №20</b>																	
81	Блок СОУ №25	13.08.2021 г.	4Т	К-3Т-К							1Т					15	
82	Блок СОУ №26	02.05.2021 г.	4Т	К-3Т-К			1Т									15	
83	Блок СОУ №27	07.06.2021 г.	4Т	К-3Т-К				1Т								15	

Разработал:

Ведущий инженер ТН



Айтугдиев Я.И.

СОГЛАСОВАНО:

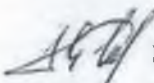
Вр.и.о начальника отдела П и ЭБ, ОЗ и БТ

Н.Д.Аймаматов

Начальник отдела П и ППГ

Н.Б.Тураев

Вр.и.о. Главного механика

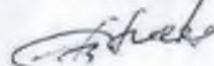


Ш.Болтаев

Главный энергетик

Ю.Д.Давлетханов

Главный технолог

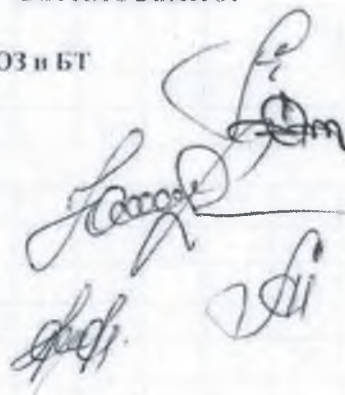


Ш.Н.Жумаев

Главный метролог

А.Ш.Шомирзаев

Главный специалист ТН



С.С.Бозоров