

«УТВЕРЖДАЮ»

“Bolalar Gematologiyasi, Onkologiyasi  
va Klinik Immunologiyasi Markazi”

Директор: Э.Д.Исхаков



2022 г.

**ЗАКУПОЧНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ  
ПО ОТБОРУ НАИЛУЧШИХ ПРЕДЛОЖЕНИЙ №1  
для участника отбора на закупку 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 «Bolalar Gematologiyasi, Onkologiyasi va Klinik Immunologiyasi 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 2022 года.
Месяц проведения торгов	2 - квартал 2022 года
Источник финансирования	Собственные средства (бюджет)
Предельная стоимость отбора (не должен превышать 25000 БРВ)	956 160 000 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, 17 А
Задаток	1 % от общей суммы лота
Срок поставки товара (выполнения работы, оказания услуги)(указать в днях)	245 банковских дней
Сроки гарантии	245 дней
Метод оценки	Бальный метод Весовой коэффициент технико-квалификационной части – 80 Весовой коэффициент ценовой части – 20 Минимальный проходной балл на ценовую оценку – 60%
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: инвестирование в Детскую гематологию для улучшения функционирования, санитарного состояния в течении до конца финансового года, минимум 25000 БРВ
Адрес места проведения отбора (электронный отбор)	_____, г.Ташкент, Чиланзарский район, ул. Арнасайская, 17 А
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	Значение	Обязательность	Метод оценки	Название файла (Обязательность прикрепления)	Макс. балл	Мин. балл
1	Опыт работы - не менее 1 года	Текстовое значение	Текстовое значение	Критично	Экспертная	ГУВОХНОМА (Обязательное)	10	0
2	ЗАЯВЛЕНИЕ(в подробных описаниях на специальном портале)	Текстовое значение	Текстовое значение	Критично	Экспертная	ЗАЯВЛЕНИЕ(Обязательное)	10	0
3	ГАРАНТИЙНОЕ ПИСЬМО (в подробных описаниях на специальном портале)	Текстовое значение	Текстовое значение	Критично	Экспертная	ГАРАНТИЙНОЕ ПИСЬМО в формате "PDF"(Обязательное)	10	0
4	Гарантийное письмо о готовности арендовать помещение на территории предприятия	Текстовое значение	Текстовое значение	Критично	Экспертная	ПИСЬМО (с подписью руководителя и мокрой печатью)	20	0
5	Наличие и или конкретное предложение по инвестированию мин 25000БРВ	Текстовое значение	Текстовое значение	Критично	Экспертная	Предоставить копии актов инвестирования, предложения по инвестированию в будущем с подписью юриста	20	0
6	Наличие медицинского осмотра сотрудников за последнее 6 месяцев	Текстовое значение	Текстовое значение	Критично	Экспертная	Копии Медицинских книжек(Обязательное) санитарно-эпидемиологического заключения	10	0

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

**1. Наименование объекта закупки:** Оказание услуг по приготовлению 5-х разового диетического лечебного питания пациентам Детской гематологии

**2. Особое условие:** Инвестирование в больницу минимум 25000 БРВ в срок до окончания финансового года.

**3. Соответствие меню лечебного питания по диетам.**

**5. Срок оказания услуг:** С момента заключения Контракта по 31.12.2022 года.

**6. 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.

**7. Общие требования к оказанию услуг.**

7.1 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.

7.2 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.

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

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

*7.5 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.*

**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;

**8. Требования к сырью, полуфабрикатам и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании больных**

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

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

8.3. 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.

### **9. Порядок оказания услуг:**

9.1. Общий контроль осуществляет диет сестра;

9.2 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.

9.3. 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 проверку 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.

### **10. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг.**

10.1. 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.

10.2. 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.

10.3. Контролирует ежедневные сводки пациентов, состоящих на питании.

10.4 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 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.

10.5. 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.

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

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

11. 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 1 стационарного больного 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 должны соответствовать технологическим нормативным документам, действующим на момент оказания услуг.

Соблюдать утверждённый Заказчиком график выдачи готового питания

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

**Меню (4-18 лет)  
ПОНЕДЕЛЬНИК**

Названия блюда	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав				Углевод	Ккал
			Брутто	Нетто	Белок		Жир			
					жив.	раст.	жив.	раст.		
<b>Завтрак</b>										
Каша рисовая молочная	250	молоко 2,5 %	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		рис	30	30,0		3,18			20,31	99,3
		масло сливочная	5	5	0,03			4,125		37,4
		сахар	15	15					14,97	56,1
Булочка с сыром	70/20	булочка	70	70		7,42		0,91	51,24	230,3
		сыр	20	20	3,58			4,02		52
Чай с сахаром	200	чай	0,3	0,3		0,06			0,0207	0,327
		сахар	10	10					9,98	37,4
<b>ВСЕГО</b>										
<b>ОБЕД</b>										
Вермишел суп из говядины	250	мясо говядина	30	22,5	4,2525		2,79			42,075
		лук	20	16,8		0,2856			1,596	7,224
		морков	30	24		0,312		0,024	1,68	7,92
		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	3	3		0,018			0,126	0,57
		соль	2	2						
Куриное филе запечённое в духовке	70	мясо курица	100	53	9,328		6,519		0,212	96,99
		масло растительное	5	5				4,995		44,95
		соль	1	1						
Гарнир картошка по деревенски+подливка	130	картошка	170	122,4		2,448		0,1224	24,1128	101,592
		масло сливочная	5	5	0,03			4,125		37,4
		соль	1	1						
Компот из шиповника	200	сухофрукты	20	20		0,8			12	50,6
		сахар	15	15					14,97	56,1
Хлеб	100	хлеб	100	100		8,1		1,2	46,6	220
<b>ВСЕГО</b>										
<b>2 ЗАВТРАК</b>										
Фрукты	200	банан	200	140		2,1			31,36	127,4
<b>ВСЕГО</b>										
<b>ПОЛДНИК</b>										
Печенье	50	печенье	50	50		3,7		5	38,1	203
Молоко	200	молоко	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		сахар	5	5					4,99	18,7
<b>ВСЕГО</b>										
<b>УЖИН</b>										
Димлама с капустой	250	мясо говядина	50	37,5	7,0875		4,65			70,125
		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						
Фруктовый компот	200	сухофрукты (фрукты)	20	20		1,04			13,18	54,4
		сахар	15	15					14,97	56,1
		хлеб	80	80		6,48		0,96	37,28	176
<b>ВСЕГО</b>										
<b>НА НОЧЬ</b>										
Кефир	200	кефир	200	200	6		1		7,6	60
<b>ВСЕГО</b>										
<b>ИТОГО</b>										
										<b>2410,16</b>

Меню (4-18 лет)

ВТОРНИК

Названия блюд	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав				Углевод	Ккал	
			Брутто	Нетто	Белок		Жир				
					жив.	раст.	жив.	раст.			
<b>Завтрак</b>											
Каша манная молочная	250	молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87	
		манная крупа	30	30			4,5				
		масло сливочная	5	5	0,03			1,08	2,1	149,4	
		сахар	10	10				4,125		37,4	
Булочка с сливочным маслом	70/15	булочка	70	70					9,98	37,4	
		масло сливочная	15	15	0,09			0,91	51,24	230,3	
Чай с сахаром	200	чай	0,3	0,3						112,2	
		сахар	10	10			0,06		0,0207	0,327	
<b>ВСЕГО</b>										9,98	37,4
<b>ОБЕД</b>											
Фрикаделька суп	250	мясо говядина	30	22,2	3,6186		3,3966			45,066	
		лук	20	16,8			0,2856		1,596	7,224	
		морков	30	24			0,312		0,024	1,68	7,92
		картошка	80	57,6			1,152		0,0576	11,3472	47,808
		зелень	5	5			0,15			0,365	2
		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
		соль	1	1							
Мол гуштиндан гуляш подливкали	70	мясо говядина	60	44,4	7,2372		6,7932			90,132	
		лук	20	16,8			0,2856		1,596	7,224	
		морков	30	24			0,312		0,024	1,68	7,92
		мука	5				0,53		0,065	3,385	16,55
		томатная паста	5	5			0,03			0,21	0,95
		масло сливочная	7	7	0,042			5,775			52,36
		соль	2	2							
Картошка пюре гарнир	130	картошка	170	122,4		2,448		0,1224	24,1128	101,592	
		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	100	хлеб	100	100		8,1		1,2	46,6	220	
<b>ВСЕГО</b>										857,93	
<b>2 ЗАВТРАК</b>											
Фрукты	200	яблоко запеченное	200	176		0,704			19,888	80,96	
<b>ВСЕГО</b>										80,96	
<b>ПОЛДНИК</b>											
Творожная запеканка	80	творог	75	75	12,525		6,75		0,975	64,5	
		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	10	10						9,98	37,4
		дрожжи	0,5	0,5						0,499	1,87
Чай с молоком	200	молоко	150	150	4,2		4,8		7,05	87	
		чай	0,2	0,2			0,04		0,0138	0,218	
		сахар	10	10					9,98	37,4	
<b>ВСЕГО</b>										329,15	
<b>УЖИН</b>											
Шавла с мясом	200	мясо говядина	60	45,0	8,505		5,58			84,15	
		рис	35	35,0		3,71		0,455	23,695	115,85	
		масло растительное	8	8				7,992		71,92	
		морков	50	40		0,52		0,04	2,8	13,2	
		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	сухофрукты (фрукты)	20	20		1,04			13,18	54,4	
		сахар	15	15					14,97	56,1	
Хлеб	80	хлеб	80	80		6,48		0,96	37,28	176	
<b>ВСЕГО</b>										579,03	
<b>НА НОЧЬ</b>											
Йогурт	200	йогурт	200	200	10		6,4		7	170	
<b>ВСЕГО</b>										170,00	
<b>ИТОГО</b>										2708,49	



Меню (4-18 лет)

СРЕДА

Названия блюда	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав				Углевод	Ккал	
			Брутто	Нетто	Белок		Жир				
					жив.	раст.	жив.	раст.			
<b>Завтрак</b>											
Каша рисовая молочная	250	молоко 2,5 %	150	150	4,2		4,8		7,05	87	
		рис	30	30,0			3,18		20,31	99,3	
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4	
		сахар	15	15					14,97	56,1	
Булочка с сыром	70/20	булочка	50	50			5,3		36,6	164,5	
		сыр	20	20	3,58		4,02			52	
Чай с сахаром	200	чай	0,3	0,3			0,06			0,0207	0,327
		сахар	10	10						9,98	37,4
<b>ВСЕГО</b>										<b>534,03</b>	
<b>ОБЕД</b>											
Суп мамвар с мясом	250	мясо говядина	30	22,5	4,2525		2,79			42,075	
		лук	15	12,6		0,2142			1,197	5,418	
		морков	30	24		0,312		0,024	1,68	7,92	
		картошка	100	72		1,44		0,072	14,184	59,76	
		капуста басай	25	20		0,24		0,04	0,4	3,2	
		тесто	20	20		2,12		0,26	14,64	65,8	
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4	
		томатная паста	3	3		0,018			0,126	0,57	
		соль	1	1							
Котлет говяжий	70	мясо говядина	60	45,0	8,505		5,58			84,15	
		лук	30	25,2		0,4284			2,394	10,836	
		яйцо	10	8,7	1,1223		1,0005		0,0609	13,659	
		хлеб	25	25		2,025		0,3	11,65	55	
		соль	1	1							
		масло растительное	8	8				7,992		71,92	
Гарнир (гречка + картошка пюре)	130	гречка	30	30		3,48		0,69	17,85	92,1	
		картошка	100	72		1,44		0,072	14,184	59,76	
		соль	1	1							
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4	
Компот из шиповника	200	сухофрукты	20	20		0,8			12	50,6	
		сахар	15	15					14,97	56,1	
Хлеб	100	хлеб	100	100		8,1		1,2	46,6	220	
<b>ВСЕГО</b>										<b>973,67</b>	
<b>2 ЗАВТРАК</b>											
Фрукты	200	банан	200	140		2,1			31,36	127,4	
<b>ВСЕГО</b>										<b>127,40</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>											
Самса картофельный	80	мука	40	40		4,24		0,52	29,28	131,6	
		картошка	70	50,4		1,008		0,0504	9,9288	41,832	
		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	
		дрожки	1	1		0,125		0,004	0,083	0,85	
Молоко	200	молоко	150	150	4,2		4,8		7,05	87	
		сахар	5	5					4,99	18,7	
<b>ВСЕГО</b>										<b>349,07</b>	
<b>УЖИН</b>											
Жаркоп куриный	250	мясо курица	100	53	9,328		6,519		0,212	96,99	
		лук	30	25,2		0,4284			2,394	10,836	
		морков	40	32		0,416		0,032	2,24	10,56	
		картошка	90	64,8		1,296		0,0648	12,7656	53,784	
		масло растительное	5	5				4,995		44,95	
		зелень	5	5		0,15			0,365	2	
		соль	2	2							
Фруктовый компот	200	сухофрукты (фрукты)	20	20		1,04			13,18	54,4	
		сахар	15	15					14,97	56,1	
Хлеб	80	хлеб	80	80		6,48		0,96	37,28	176	
<b>ВСЕГО</b>										<b>505,62</b>	
<b>НА НОЧЬ</b>											
Ряженка	200	ряженка	200	200	6		1		7,6	60	
<b>ВСЕГО</b>										<b>60,00</b>	
<b>ИТОГО</b>										<b>2549,79</b>	

Меню (4-18 лет)										
ЧЕТВЕРГ										
Названия блюда	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав					
			Брутто	Нетто	Белок		Жир		Углевод	Ккал
					жив.	раст.	жив.	раст.		
<b>Завтрак</b>										
Каша овсяная молочная	250	молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		крупа овсяная	30	30		3,57		1,74	19,62	103,5
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
Булочка с сливочным маслом	70/15	сахар	15	15					14,97	56,1
		булочка	70	70		7,42		0,91	51,24	230,3
		масло сливочная	15	15	0,09		12,375			112,2
Чай с сахаром	200	чай	0,3	0,3		0,06			0,0207	0,327
		сахар	10	10					9,98	37,4
<b>ВСЕГО</b>										<b>664,23</b>
<b>ОБЕД</b>										
Борщ в к/б	250	мясо говядина	30	22,2	3,6186		3,3966			45,066
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		капуста	40	32		0,576			1,728	8,96
		лук	25	21		0,357			1,995	9,03
		морков	30	24		0,312		0,024	1,68	7,92
		картошка	60	43,2		0,864		0,0432	8,5104	35,856
		свекла	40	32		0,416		0,032	2,688	10,88
		соль	1	1						
		томатная паста	5	5		0,03			0,21	0,95
Ош	200	мясо говядина	60	45,0	8,505		5,58			84,15
		рис	50	50,0		5,3		0,65	33,85	165,5
		морков	60	48		0,624		0,048	3,36	15,84
		лук	25	21		0,357			1,995	9,03
		соль	1	1						
		масло растительное	10	10				9,99		89,9
Компот из шиповника	200	сухофрукты	20	20		0,8			12	50,6
		сахар	15	15					14,97	56,1
Хлеб	100	хлеб	100	100		8,1		1,2	46,6	220
<b>ВСЕГО</b>										<b>847,18</b>
<b>2 ЗАВТРАК</b>										
Фрукты	200	яблоко запеченное	200	176		0,704			19,888	80,96
<b>ВСЕГО</b>										<b>80,96</b>
<b>ПОЛДНИК</b>										
Творожная ватрушка	80	творог	50	50	8,35		4,5		0,65	43
		мука	40	40		4,24		0,52	29,28	131,6
		яйца	5	4,35	0,56115		0,50025		0,03045	6,8295
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		сахар	10	10					9,98	37,4
Чай с молоком	200	молоко	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		чай	0,2	0,2		0,04			0,0138	0,218
		сахар	10	10					9,98	37,4
<b>ВСЕГО</b>										<b>380,85</b>
<b>УЖИН</b>										
Тефтель жаркоп	250	мясо говядина	50	37,5	7,0875		4,65			70,125
		лук	30	25,2		0,4284			2,394	10,836
		картошка	150	108		2,16		0,108	21,276	89,64
		морков	50	40		0,52		0,04	2,8	13,2
		рис	30	30,0		3,18		0,39	20,31	99,3
		томатная паста	5	5		0,03			0,21	0,95
		масло растительное	8	8				7,992		71,92
		соль	1	1						
Фруктовый компот	200	сухофрукты (фрукты)	20	20		1,04			13,18	54,4
		сахар	15	15					14,97	56,1
		хлеб	80	80		6,48		0,96	37,28	176
<b>ВСЕГО</b>										<b>642,47</b>
<b>НА НОЧЬ</b>										
Кефир	200	кефир	200	200	6		1		7,6	60
<b>ВСЕГО</b>										<b>60,00</b>
<b>ИТОГО</b>										<b>2675,69</b>

Меню (4-18 лет)										
ПЯТНИЦА										
Названия блюда	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав					
			Брутто	Нетто	Белок		Жир		Углевод	Ккал
					жив.	раст.	жив.	раст.		
<b>Завтрак</b>										
Каша манная молочная	250	молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		манная крупа	30	30			4,5		1,08	2,1
		масло сливочная	5	5	0,03				4,125	
		сахар	15	15						37,4
Булочка с сыром	70/20	булочка	70	70					14,97	56,1
		сыр	20	20	3,58			0,91	51,24	230,3
Чай с сахаром	200	чай	0,3	0,3			4,02			52
		сахар	5	5			0,06		0,0207	0,327
<b>ВСЕГО</b>										
<b>ОБЕД</b>										
Угря с мясом	250	мясо говядина	30	22,5	4,2525		2,79			42,075
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		угря	25	25			2,6		0,225	18,8
		лук	30	25,2		0,4284			2,394	10,836
		морков	35	28		0,364		0,028	1,96	9,24
		картошка	80	57,6		1,152		0,0576	11,3472	47,808
		томатная паста	5	5		0,03			0,21	0,95
		соль	1	1						
Котлет рыбный	70	рыба	100	52,0	9,464		1,404			62,92
		лук	30	25,2		0,4284			2,394	10,836
		хлеб	20	20		1,4		0,22	8,06	38,6
		яйцо	5	4,35	0,56115		0,50025		0,03045	6,8295
		соль	1	1						
		масло растительное	7	7				6,993		62,93
Гарнир (рис)+подливка	130	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
Компот из шиповника	200	сухофрукты	20	20		0,8			12	50,6
		сахар	15	15					14,97	56,1
Хлеб	100	хлеб	100	100		8,1		1,2	46,6	220
<b>ВСЕГО</b>										
<b>2 ЗАВТРАК</b>										
Фрукты	200	банан	200	140		2,1			31,36	127,4
<b>ВСЕГО</b>										
<b>ПОЛДНИК</b>										
Булочка с джемом	80	мука	35	35		3,71		0,455	25,62	115,15
		молоко	15	15	0,42		0,48		0,705	8,7
		сахар	10	10					9,98	37,4
		масло растительное	5	5				4,995		44,95
		яйцо	10	10	1,29		1,15		0,07	15,7
		джем	20	20		3,88		9,74	0,4	104,6
		соль	0,5	1						
		дрожки	1	1		0,125		0,004	0,083	0,85
Молоко	200	молоко	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		сахар	5	5					4,99	18,7
<b>ВСЕГО</b>										
<b>УЖИН</b>										
Димлама с курицей	250	мясо курица	100	53	9,328		6,519		0,212	96,99
		капуста	50	40		0,72			2,16	11,2
		картошка	50	36		0,72		0,036	7,092	29,88
		лук	30	25,2		0,4284			2,394	10,836
		морков	40	32		0,416		0,032	2,24	10,56
		масло растительное	8	8				7,992		71,92
		соль	2	2						
Фруктовый компот	200	сухофрукты (фрукты)	20	20		1,04			13,18	54,4
		сахар	15	15					14,97	56,1
		сахар	15	15		6,48		0,96	37,28	176
Хлеб	80	хлеб	80	80					517,89	
<b>ВСЕГО</b>										
<b>НА НОЧЬ</b>										
Йогурт	200	йогурт	200	200	10		6,4		7	170
<b>ВСЕГО</b>										
<b>ИТОГО</b>										
										2855,69

Меню (4-18 лет)										
СУББОТА										
Названия блюда	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав				Углевод	Ккал
			Брутто	Нетто	Белок		Жир			
					жив.	раст.	жив.	раст.		
<b>Завтрак</b>										
Каша овсяная молочная	250	молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		крупа овсяная	30	30			3,57		19,62	103,5
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		сахар	15	15					14,97	56,1
Булочка с сливочным маслом	70/15	булочка	70	70			7,42	0,91	51,24	230,3
		масло сливочная	15	15	0,09		12,375			112,2
Чай с сахаром	200	чай	0,3	0,3			0,06		0,0207	0,327
		сахар	10	10					9,98	37,4
<b>ВСЕГО</b>										<b>664,23</b>
<b>ОБЕД</b>										
Мастава с мясом	250	мясо говядина	30	22,2	3,6186		3,3966			45,066
		лук	25	21		0,357			1,995	9,03
		морков	40	32		0,416		0,032	2,24	10,56
		рис	25	25,0		2,65		0,325	16,925	82,75
		картошка	80	57,6		1,152		0,0576	11,3472	47,808
		томатная паста	5	5		0,03			0,21	0,95
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		соль	1	1						
Котлет говяжий	70	мясо говядина	60	44,4	7,2372		6,7932			90,132
		лук	25	21		0,357			1,995	9,03
		хлеб	20	20		1,4		0,22	8,06	38,6
		яйцо	5	4,35	0,56115		0,50025		0,03045	6,8295
		масло растительное	7	7				6,993		62,93
Гарнир гречка+подливка	130	гречка	60	60		6,96		1,38	35,7	184,2
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		соль	1	1						
		сухофрукты	20	20		0,8			12	50,6
Компот из шиповника	200	сахар	15	15					14,97	56,1
		хлеб	100	100		8,1		1,2	46,6	220
<b>ВСЕГО</b>										<b>989,39</b>
<b>2 ЗАВТРАК</b>										
Фрукты	200	яблоко запеченное	200	176		0,704			19,888	80,96
<b>ВСЕГО</b>										<b>80,96</b>
<b>ПОЛДНИК</b>										
Творожная запеканка	80	творог	75	75	12,525		6,75		0,975	64,5
		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	10	10					9,98	37,4
		дрожки	0,5	0,5					0,499	1,87
Чай с молоком	200	молоко	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		чай	0,2	0,2		0,04			0,0138	0,218
		сахар	10	10					9,98	37,4
<b>ВСЕГО</b>										<b>329,15</b>
<b>УЖИН</b>										
Тушеные овощи с мясом	250	мясо говядина	50	37,5	7,0875		4,65			70,125
		капуста	65	52		0,936			2,808	14,56
		картошка	65	46,8		0,936		0,0468	9,2196	38,844
		лук	20	16,8		0,2856			1,596	7,224
		морков	30	24		0,312		0,024	1,68	7,92
		перец болгарский	20	15		0,195			0,705	3,45
		чеснок	5	4,25		0,2763			0,901	4,505
		масло растительное	5	5				4,995		44,95
		соль	0,5	0,5						
Фруктовый компот	200	сухофрукты (фрукты)	20	20		1,04			13,18	54,4
		сахар	15	15					14,97	56,1
		хлеб	80	80		6,48		0,96	37,28	176
<b>ВСЕГО</b>										<b>478,08</b>
<b>НА НОЧЬ</b>										
Ряженка	200	ряженка	200	200	6		1		7,6	60,00
<b>ВСЕГО</b>										<b>2601,80</b>
<b>ИТОГО</b>										

Меню (4-18 лет) ВОСКРЕСЕНЬЕ										
Названия блюда	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав					
			Брутто	Нетто	Белок		Жир		Углевод	Ккал
					жив.	раст.	жив.	раст.		
<b>Завтрак</b>										
Каша манная молочная	250	молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		манная крупа	30	30			4,5		1,08	2,1
		масло сливочная	5	5	0,03			4,125		
		сахар	15	15						14,97
Булочка с сыром	70/20	булочка	70	70			7,42		0,91	51,24
		сыр	20	20	3,58			4,02		
Чай с сахаром	200	чай	0,3	0,3			0,06			0,0207
		сахар	5	5						4,99
<b>ВСЕГО</b>										<b>18,7</b>
<b>ОБЕД</b>										
Куриный суп	250	мясо курица	50	26,5	4,664		3,2595		0,106	48,495
		лук	25	21		0,357			1,995	9,03
		картошка	100	72		1,44		0,072	14,184	59,76
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		морков	35	28		0,364		0,028	1,96	9,24
		мука	5	5		0,53		0,065	3,66	16,45
		томатная паста	5	5		0,03			0,21	0,95
		соль	0,5	0,5						
Ош	200	мясо говядина	60	45,0	8,505		5,58			84,15
		рис	50	50,0		5,3		0,65	33,85	165,5
		морков	60	48		0,624		0,048	3,36	15,84
		лук	25	21		0,357			1,995	9,03
		соль	1	1						
		масло растительное	10	10				9,99		89,9
Компот из шиповника	200	сухофрукты	20	20		0,8			12	
		сахар	15	15					14,97	
Хлеб	100	хлеб	100	100		8,1		1,2	46,6	
<b>ВСЕГО</b>										<b>220</b>
<b>2 ЗАВТРАК</b>										
Фрукты	200	банан	200	140		2,1			31,36	127,4
<b>ВСЕГО</b>										<b>127,40</b>
<b>ПОЛДНИК</b>										
Кекс	80	мука	50	50		5,3		0,65	33,85	165,5
		масло растительное	5	5				4,995		44,95
		яйцо	10	10	1,29		1,15		0,07	15,7
		кишмиш	20			0,36			11	45,2
		сахар	10	10					9,98	37,4
		молоко 2,5%	15	15	0,42		0,48		0,705	8,7
		дрожжи	1	1		0,125		0,004	0,083	0,85
		соль	0,5	1						
		молоко	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		сахар	5	5					4,99	18,7
<b>ВСЕГО</b>										<b>424,00</b>
<b>УЖИН</b>										
Магги с картошкой и мясом	250	мясо говядина	60	45,0	8,505		5,58		3,99	18,06
		лук	50	42		0,714			0,108	21,276
		картошка	150	108		2,16		0,36	30,08	132,8
		хамир	40	40		4,16			7,992	71,92
		масло растительное	8	8						
		яйца	5	4,35	0,56115		0,50025		0,03045	6,8295
		соль	1	1						
							1,04			13,18
Фруктовый компот	200	сухофрукты (фрукты)	20	20					14,97	
		сахар	15	15				0,96	37,28	
Хлеб	80	хлеб	80	80		6,48				
<b>ВСЕГО</b>										<b>689,90</b>
<b>НА НОЧЬ</b>										
Кефир	200	кефир	200	200	6		1		7,6	60
<b>ВСЕГО</b>										<b>60,00</b>
<b>ИТОГО</b>										<b>2804,97</b>