

«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 «BolalarGematologiyasi, Onkologiyasi vaKlinikImmunologiyasiMarkazi» на территории ЗАКАЗЧИКА
Каждый товар (работа, услуга) рассматривается как отдельная единица закупочной процедуры (Да / Нет, лот не делимый)	Нет, лот не делимый.
План график закупок (указать квартал и год)	Годовой2022года.
Месяц проведения торгов	2 - квартал 2022года
Источник финансирования	Собственные средства (бюджет)
Предельная стоимость отбора (не должен превышать 25000 БРВ)	956 160 000сум
Условия оплаты	Предоплата30%
Срок внесения предоплаты	10 дней
Срок расчета полной оплаты	30 банковских дней
Валюта оплаты	UZS (сум)
Место и условия поставки товара (выполнения работы, оказания услуги)	Доставка в г. Ташкент ул.Арнасайская, 17А
Задаток	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 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 2500 БРВ
Адрес места проведения отбора (электронный отбор)	г.Ташкент, Чиланзарскийрайон, ул.Арнасайская, 17А
Ответственная служба, контактное лицо (секретарь комиссии), телефон, эл. почта	Отдел закупок Хикматов Бахтиёр +99899 888 -18-59 baha5068007@mail.ru

Приложение №1 к закупочной документации
№ _____ от _____

КРИТЕРИИ:

№	Наименование требования	Тип значения	Обязательность	Метод оценки	Название файла (Обязательность прикрепления)	Макс. балл	Мин. балл
1	Меню и тех. карты, заключения с санитарной службы	Текстовое значение	Критично	Экспертная	Меню, технокарты, заключение с СЭС (Обязательное)	20	10
2	Опыт работы - не менее 3 лет,	Текстовое значение	Критично	Экспертная	Учредительные документы, договора, рекомендации (Обязательное)	20	10
3	Кадры, квалификация кадров	Текстовое значение	Критично	Экспертная	Тарификация кадров, дипломы, мед. кн, (Обязательное)	20	10
4	Материально-техническое состояние	Текстовое значение	Критично	Экспертная	Справка о балансе и МТС	20	10
5	Финансовое состояние, наличие и конкретное предложение по инвестированию мин 25000РВ	Текстовое значение	Критично	Экспертная	Копия фин. сост. за последние 3 года, акты инвестирования, предложения по инвестированию в будущем с подписью юриста	20	10
				ИТОГО:		100	50

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

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

2. Условия:

- 1. Особое условие:** Инвестирование (и инвестированная сумма) в больницу минимум 2500 БРВ в срок до окончания финансового года.
- Соответствие меню и тех. карт лечебного питания по диетам.
 - Опыт работы не менее 3-лет в сфере аутсорсинга.
 - Наличие квалифицированного персонала в данной сфере.
 - Наличие достаточного материально-технического состояния.

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

4. Краткие характеристики оказываемых услуг.

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

5. Общие требования к оказанию услуг.

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

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

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

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

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

6. Исполнитель несет расходы по:

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

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

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

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

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

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

8. Порядок оказания услуг:

8.1. Общий контроль осуществляет диет сестра;

8.2. Диетическая сестра Заказчика осуществляет контроль:

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

8.3. Диетическая сестра Заказчика имеет право:

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

9. Порядок сдачи-приемки оказанных услуг.

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

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

9.3. Контролирует ежедневные сводки пациентов, состоящих на питании.

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

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

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

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

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

10. Права и обязанности Исполнителя при оказании услуг.

Исполнитель обязан:

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

Выполнять мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Осуществлять формирование и ведение документации по организации лечебного питания

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

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

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

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

Меню (1-3 лет)

ПОНЕДЕЛЬНИК

Названия блюда	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав				Углевод	Ккал
			Брутто	Нетто	Белок		Жир			
					жив.	раст.	жив.	раст.		
ЗАВТРАК										
Каша рисовая молочная	200	молоко 2,5 %	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		рис	20	20,0		2,12		0,26	13,54	66,2
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		сахар	10	10					9,98	37,4
Булочка с сыром	50/20	булочка	50	50		5,3		0,65	36,6	164,5
		сыр	20	20	3,58		4,02			52
Чай с сахаром	100	чай	0,3	0,3		0,06			0,0207	0,327
		сахар	5	5					4,99	18,7
ВСЕГО										463,53
2 ЗАВТРАК										
Фрукты	100	банан	100	70		1,05			15,68	63,7
ВСЕГО										63,70
ОБЕД										
Вермишел суп из говядины	180	мясо говядина	30	22,5	4,2525		2,79			42,075
		лук	15	12,6		0,2142			1,197	5,418
		морков	20	16		0,208		0,016	1,12	5,28
		картошка	50	36		0,72		0,036	7,092	29,88
		масло сливочная	2	2	0,012		1,65			14,96
		лапша	15	15		1,56		0,135	11,28	49,8
		томатная паста	1	1		0,006			0,042	0,19
		соль	1	1						
Пюре из фарша	50	мясо говядина	70	52,5	9,9225		6,51			98,175
		масло растительное	2	2				1,998		17,98
		соль	1	1						
Гарнир картошка пюре	80	картошка	90	64,8		1,296		0,0648	12,7656	53,784
		молоко 2,5 %	10	10	0,28		0,32		0,47	5,8
		масло сливочная	3	3	0,018		2,475			22,44
		соль	1	1						
Компот из шиповника	100	сухофрукты	10	10		0,4			6	25,3
		сахар	10	10					9,98	37,4
Хлеб	50	хлеб	50	50		4,05		0,6	23,3	110
ВСЕГО										518,48
ПОЛДНИК										
Печенье	25	печенье	25	25		1,85		2,5	19,05	101,5
Молоко	100	молоко 2,5%	100	100	2,8		3,2		4,7	58
		сахар	5	5					4,99	18,7
ВСЕГО										178,20
УЖИН										
Каша овсяная молочная	200	молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		крупа овсяная	20	20		2,38		1,16	13,08	69
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		сахар	10	10					9,98	37,4
ВСЕГО										230,80
НА НОЧЬ										
Кефир	100	кефир	100	100	3		0,5		3,8	30
ВСЕГО										30,00
ИТОГО										1484,71

Меню (1-3 лет)

ВТОРНИК

Названия блюда	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав				Ккал	
			Брутто	Нетто	Белок		Жир			Углевод
					жив.	раст.	жив.	раст.		
ЗАВТРАК										
Каша манная молочная	200	молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		манная крупа	20	20		3		0,72	1,4	99,6
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		сахар	15	15					14,97	56,1
Булочка с сливочным маслом	50/10	булочка	50	50		5,3		0,65	36,6	164,5
		масло сливочная	10	10	0,06		8,25			74,8
Чай с сахаром	100	чай	0,3	0,3		0,06			0,0207	0,327
		сахар	5	5					4,99	18,7
ВСЕГО										538,43
2 ЗАВТРАК										
Фрукты	100	яблоко запеченное	100	88		0,352			9,944	40,48
ВСЕГО										40,48
ОБЕД										
Фрикаделька суп	180	мясо говядина	30	22,2	3,6186		3,3966			45,066
		лук	15	12,6		0,2142			1,197	5,418
		морков	20	16		0,208		0,016	1,12	5,28
		картошка	50	36		0,72		0,036	7,092	29,88
		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						
Пюре из говядины	50	мясо говядина	70	52,5	9,9225		6,51			98,175
		масло растительное	2	2				1,998		17,98
		соль	1	1						
Гарнир картошка пюре	80	картошка	90	64,8		1,296		0,0648	12,7656	53,784
		молоко 2,5 %	10	10	0,28		0,32		0,47	5,8
		масло сливочная	3	3	0,018		2,475			22,44
		соль	1	1						
Компот из шиповника	100	сухофрукты	10	10		0,4			6	25,3
		сахар	10	10					9,98	37,4
Хлеб	50	хлеб	50	50		4,05		0,6	23,3	110
ВСЕГО										560,70
ПОЛДНИК										
Творожная запеканка	40	творог	50	50	8,35		4,5		0,65	43
		яйца	5	4,35	0,56115		0,50025		0,03045	6,8295
		манная крупа	3	3		0,45		0,108	0,21	14,94
		масло сливочная	2	2	0,012		1,65			14,96
		сметана 10 %	5	5	0,13		0,5		0,135	12,4
		сахар	5	5					4,99	18,7
		дрожки	0,5	0,5					0,499	1,87
Молоко	100	молоко 2,5%	100	100	2,8		3,2		4,7	58
		сахар	5	5					4,99	18,7
ВСЕГО										189,40
УЖИН										
Каша гречневая молочная	200	молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		манная крупа	20	20		2,32		0,46	11,9	61,4
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		сахар	10	10					9,98	37,4
ВСЕГО										223,20
НА НОЧЬ										
Йогурт	150	йогурт	150	150	7,5		4,8		5,25	127,5
ВСЕГО										127,50
ИТОГО										1679,71

Меню (1-3 лет)

СРЕДА

Названия блюда	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав				Углевод	Ккал
			Брутто	Нетто	Белок		Жир			
					жив.	раст.	жив.	раст.		
ЗАВТРАК										
Каша рисовая молочная	200	молоко 2,5 %	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		рис	20	20,0		2,12		0,26	13,54	66,2
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		сахар	10	10					9,98	37,4
Булочка с сыром	50/20	булочка	50	50		5,3		0,65	36,6	164,5
		сыр	20	20	3,58		4,02			52
Чай с сахаром	100	чай	0,3	0,3			0,06		0,0207	0,327
		сахар	5	5					4,99	18,7
ВСЕГО										463,53
2 ЗАВТРАК										
Фрукты	100	банан	100	70			1,05		15,68	63,7
ВСЕГО										63,70
ОБЕД										
Суп мампар с мясом	180	мясо говядина	30	22,5	4,2525		2,79			42,075
		лук	15	12,6		0,2142			1,197	5,418
		морков	20	16		0,208		0,016	1,12	5,28
		картошка	80	57,6		1,152		0,0576	11,3472	47,808
		капуста басай	20	16		0,192		0,032	0,32	2,56
		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						
Пюре из фарша	50	мясо говядина	70	52,5	9,9225		6,51			98,175
		масло растительное	2	2				1,998		17,98
		соль	1	1						
Гарнир картошка пюре	80	картошка	90	64,8		1,296		0,0648	12,7656	53,784
		молоко 2,5 %	10	10	0,28		0,32		0,47	5,8
		масло сливочная	3	3	0,018		2,475			22,44
		соль	1	1						
Компот из шиповника	100	сухофрукты	10	10		0,4			6	25,3
		сахар	10	10					9,98	37,4
Хлеб	50	хлеб	50	50		4,05		0,6	23,3	110
ВСЕГО										577,79
ПОЛДНИК										
Печенье	25	печенье	25	25		1,85		2,5	19,05	101,5
Молоко	100	молоко 2,5%	100	100	2,8		3,2		4,7	58
		сахар	5	5					4,99	18,7
ВСЕГО										178,20
УЖИН										
Каша овсяная молочная	200	молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		пшено	20	20		2,4		0,58	13,86	66,8
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		сахар	10	10					9,98	37,4
		соль	0,5	0,5						
ВСЕГО										228,60
НА НОЧЬ										
Ряженка	150	ряженка	150	150	4,5		0,75		5,7	45
ВСЕГО										45,00
ИТОГО										1556,82

Меню (1-3 лет)

ЧЕТВЕРГ

Названия блюда	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав				Углевод	Ккал
			Брутто	Нетто	Белок		Жир			
					жив.	раст.	жив.	раст.		
ЗАВТРАК										
Каша овсяная молочная	200	молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		крупа овсяная	20	20		2,38		1,16	13,08	69
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		сахар	10	10					9,98	37,4
Булочка с сливочным маслом	50/10	булочка	50	50		5,3		0,65	36,6	164,5
		масло сливочная	10	10	0,06		8,25			74,8
Чай с сахаром	100	чай	0,3	0,3		0,06			0,0207	0,327
		сахар	5	5					4,99	18,7
ВСЕГО										489,13
2 ЗАВТРАК										
Фрукты	100	яблоко запеченное	100	88		0,352			9,944	40,48
ВСЕГО										40,48
ОБЕД										
Борщ в к/б	180	мясо говядина	30	22,2	3,6186		3,3966			45,066
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		капуста	30	24		0,432			1,296	6,72
		лук	20	16,8		0,2856			1,596	7,224
		морков	25	20		0,26		0,02	1,4	6,6
		картошка	40	28,8		0,576		0,0288	5,6736	23,904
		свекла	30	24		0,312		0,024	2,016	8,16
		соль	2	1						
Пюре из говядины	50	мясо говядина	70	52,5	9,9225		6,51			98,175
		масло растительное	2	2				1,998		17,98
		соль	1	1						
Гарнир картошка пюре	80	картошка	90	64,8		1,296		0,0648	12,7656	53,784
		молоко 2,5 %	10	10	0,28		0,32		0,47	5,8
		масло сливочная	3	3	0,018		2,475			22,44
		соль	1	1						
Компот из шиповника	100	сухофрукты	10	10		0,4			6	25,3
		сахар	10	10					9,98	37,4
Хлеб	50	хлеб	50	50		4,05		0,6	23,3	110
ВСЕГО										506,90
ПОЛДНИК										
Творожная ватрушка	40	творог	50	50	8,35		4,5		0,65	43
		мука	20	20		2,12		0,26	14,64	65,8
		яйца	5	4,35	0,56115		0,50025		0,03045	6,8295
		масло сливочная	2	2	0,012		1,65			14,96
		сахар	5	5					4,99	18,7
Молоко	100	молоко 2,5%	100	100	2,8		3,2		4,7	58
		сахар	5	5					4,99	18,7
ВСЕГО										225,99
УЖИН										
Каша рисовая молочная	200	молоко 2,5 %	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		рис	20	20,0		2,12		0,26	13,54	66,2
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		сахар	10	10					9,98	37,4
ВСЕГО										228,00
НА НОЧЬ										
Кефир	150	кефир	150	150	4,5		0,75		5,7	45
ВСЕГО										45,00
ИТОГО										1535,50

Меню (1-3 лет)

ПЯТНИЦА

Названия блюда	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав					
			Брутто	Нетто	Белок		Жир		Углевод	Ккал
					жив.	раст.	жив.	раст.		
ЗАВТРАК										
Каши манная молочная	250	молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		манная крупа	20	20			3		0,72	1,4
		масло сливочная	5	5	0,03				4,125	
		сахар	10	10						9,98
Булочка с сыром	50/20	булочка	50	50					9,98	37,4
		сыр	20	20	3,58			0,65	36,6	164,5
Чай с сахаром	100	чай	0,3	0,3			4,02			52
		сахар	5	5			0,06		0,0207	0,327
ВСЕГО									4,99	18,7
2 ЗАВТРАК										
Фрукты	100	банан	100	70			1,05		15,68	63,7
ВСЕГО										63,70
ОБЕД										
Угра с мясом	180	мясо говядина	30	22,5	4,2525		2,79			42,075
		лук	15	12,6		0,2142			1,197	5,418
		морков	20	16		0,208		0,016	1,12	5,28
		картошка	50	36		0,72		0,036	7,092	29,88
		масло сливочная	2	2	0,012		1,65			14,96
		лапша	15	15		1,56		0,135	11,28	49,8
		томатная паста	1	1		0,006			0,042	0,19
Пюре из рыбы	50	рыба	80	41,6	7,5712		1,1232			50,336
		масло растительное	2	2				1,998		17,98
		соль	1	1						
Гарнир картошка пюре	80	картошка	90	64,8		1,296		0,0648	12,7656	53,784
		молоко 2,5 %	10	10	0,28		0,32		0,47	5,8
		масло сливочная	3	3	0,018		2,475			22,44
		соль	1	1						
Компот из шиповника	100	сухофрукты	10	10		0,4			6	25,3
		сахар	10	10					9,98	37,4
Хлеб	50	хлеб	50	50		4,05		0,6	23,3	110
ВСЕГО										470,64
ПОЛДНИК										
Печенье	25	печенье	25	25		1,85		2,5	19,05	101,5
Молоко	100	молоко 2,5%	100	100	2,8		3,2		4,7	58
		сахар	5	5					4,99	18,7
ВСЕГО										178,20
УЖИН										
Каши гречневая молочная	200	молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		манная крупа	20	20		2,32		0,46	11,9	61,4
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		сахар	10	10					9,98	37,4
ВСЕГО										223,20
НА НОЧЬ										
Йогурт	150	йогурт	150	150	7,5		4,8		5,25	127,5
ВСЕГО										127,50
ИТОГО										1560,17

Меню (1-3 лет)

СУББОТА

Названия блюда	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав					
			Брутто	Нетто	Белок		Жир		Углевод	Ккал
					жив.	раст.	жив.	раст.		
ЗАВТРАК										
Каша овсяная молочная	200	молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		крупа овсяная	20	20			2,38			
		масло сливочная	5	5	0,03			1,16	13,08	69
		сахар	10	10				4,125		37,4
Булочка с сливочным маслом	50/10	булочка	50	50					9,98	37,4
		масло сливочная	10	10	0,06		5,3	0,65	36,6	164,5
Чай с сахаром	100	чай	0,3	0,3				8,25		74,8
		сахар	5	5				0,06		0,0207
ВСЕГО									4,99	18,7
2 ЗАВТРАК										
Фрукты	100	яблоко запеченное	100	88		0,352			9,944	40,48
ВСЕГО										40,48
ОБЕД										
Мастава с мясом	180	мясо говядина	30	22,5	4,2525		2,79			42,075
		лук	15	12,6		0,2142			1,197	5,418
		морков	20	16		0,208		0,016	1,12	5,28
		картошка	50	36		0,72		0,036	7,092	29,88
		масло сливочная	2	2	0,012		1,65			14,96
		рис	20	20,0		2,12		0,26	13,54	66,2
		соль	1	1						
Пюре из говядины	50	мясо говядина	70	52,5	9,9225		6,51			98,175
		масло растительное	2	2				1,998		17,98
		соль	1	1						
Гарнир картошка пюре	80	картошка	90	64,8		1,296		0,0648	12,7656	53,784
		молоко 2,5 %	10	10	0,28		0,32		0,47	5,8
		масло сливочная	3	3	0,018		2,475			22,44
		соль	1	1						
Компот из шиповника	100	сухофрукты	10	10		0,4			6	25,3
		сахар	10	10					9,98	37,4
Хлеб	50	хлеб	50	50		4,05		0,6	23,3	110
ВСЕГО										534,69
ПОЛДНИК										
Творожная запеканка	40	творог	50	50	8,35		4,5		0,65	43
		яйца	5	4,35	0,56115		0,50025		0,03045	6,8295
		манная крупа	3	3		0,45		0,108	0,21	14,94
		масло сливочная	2	2	0,012		1,65			14,96
		сметана 10 %	5	5	0,13		0,5		0,135	12,4
		сахар	5	5					4,99	18,7
		дрожки	0,5	0,5					0,499	1,87
Молоко	100	молоко 2,5%	100	100	2,8		3,2		4,7	58
		сахар	5	5					4,99	18,7
ВСЕГО										189,40
УЖИН										
Каша рисовая молочная	200	молоко 2,5 %	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		рис	20	20,0		2,12		0,26	13,54	66,2
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		сахар	10	10					9,98	37,4
ВСЕГО										228,00
НА НОЧЬ										
Ряженка	150	ряженка	150	150	4,5		0,75		5,7	45
ВСЕГО										45,00
ИТОГО										1526,70

Меню (1-3 лет) ВОСКРЕСЕНЬЕ										
Названия блюда	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав				Углевод	Ккал
			Брутто	Нетто	Белок		Жир			
					жив.	раст.	жив.	раст.		
ЗАВТРАК										
Каша манная молочная	200	молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		манная крупа	20	20				0,72	1,4	99,6
		масло сливочная	5	5	0,03					37,4
		сахар	10	10			4,125			37,4
Булочка с сыром	50/20	булочка	50	50			5,3		9,98	37,4
		сыр	20	20	3,58			0,65	36,6	164,5
Чай с сахаром	100	чай	0,3	0,3			4,02			52
		сахар	5	5			0,06		0,0207	0,327
ВСЕГО										
2 ЗАВТРАК										
Фрукты	100	банан	100	70			1,05		15,68	63,7
ВСЕГО										
ОБЕД										
Куриный суп	180	мясо курица	50	26,5	4,664		3,2595		0,106	48,495
		лук	20	16,8		0,2856			1,596	7,224
		картошка	50	36		0,72		0,036	7,092	29,88
		масло сливочная	3	3	0,018		2,475			22,44
		морков	25	20		0,26		0,02	1,4	6,6
		мука	3	3		0,318		0,039	2,196	9,87
		томатная паста	1	1		0,006			0,042	0,19
		соль	1	1						
Пюре из фарша	50	мясо говядина	70	52,5	9,9225		6,51			98,175
		масло растительное	2	2				1,998		17,98
		соль	1	1						
Гарнир картошка пюре	80	картошка	90	64,8		1,296		0,0648	12,7656	53,784
		молоко 2,5 %	10	10	0,28		0,32		0,47	5,8
		масло сливочная	3	3	0,018		2,475			22,44
		соль	1	1						
Компот из шиповника	100	сухофрукты	10	10		0,4		6	25,3	
		сахар	10	10				9,98	37,4	
Хлеб	50	хлеб	50	50		4,05		0,6	23,3	110
ВСЕГО										
ПОЛДНИК										
Печенье	25	печенье	25	25		1,85		2,5	19,05	101,5
Молоко	100	молоко 2,5%	100	100	2,8		3,2		4,7	58
		сахар	5	5				4,99	18,7	
ВСЕГО										
УЖИН										
Каша овсяная молочная	200	молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		манная крупа	20	20		3		0,72	1,4	99,6
		масло сливочная	5	5	0,03		4,125			37,4
		сахар	10	10					9,98	37,4
ВСЕГО										
НА НОЧЬ										
Кефир	150	кефир	150	150	4,5		0,75		5,7	45
ВСЕГО										
ИТОГО										
										1540,81

Меню (4-18 лет)										
ПОНЕДЕЛЬНИК										
Названия блюда	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав					
			Брутто	Нетто	Белок		Жир		Углевод	Ккал
					жив.	раст.	жив.	раст.		
Завтрак										
Каши рисовая молочная	250	молоко 2,5 %	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		рис	30	30,0		3,18		0,39	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
ВСЕГО										599,83
ОБЕД										
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
ВСЕГО										812,38
2 ЗАВТРАК										
Фрукты	200	банан	200	140		2,1			31,36	127,4
ВСЕГО										127,40
ПОЛДНИК										
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
ВСЕГО										308,70
УЖИН										
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						
		томатная паста	5	5		0,03			0,21	0,95
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
ВСЕГО										501,85
НА НОЧЬ										
Кефир	200	кефир	200	200	6		1		7,6	60,00
ВСЕГО										2410,16
ИТОГО										

Меню (4-18 лет)

ВТОРНИК

Названия блюда	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав					
			Брутто	Нетто	Белок		Жир		Углевод	Ккал
					жив.	раст.	жив.	раст.		
Завтрак										
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	149,4
		масло сливочная	5	5	0,03				4,125	37,4
		сахар	10	10						9,98
Булочка с сливочном 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
ВСЕГО										691,43
ОБЕД										
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
Мол гуштидан 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
ВСЕГО										857,93
2 ЗАВТРАК										
Фрукты	200	яблоко запеченное	200	176		0,704			19,888	80,96
ВСЕГО										80,96
ПОЛДНИК										
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
ВСЕГО										329,15
УЖИН										
Шава 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
ВСЕГО										579,03
НА НОЧЬ										
Йогурт	200	йогурт	200	200	10		6,4		7	170
ВСЕГО										170,00
ИТОГО										2708,49

Меню (4-18 лет)										
СРЕДА										
Названия блюда	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав					
			Брутто	Нетто	Белок		Жир		Углевод	Ккал
					жив.	раст.	жив.	раст.		
Завтрак										
Каша рисовая молочная	250	молоко 2,5 %	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		рис	30	30,0		3,18		0,39	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		0,65	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
ВСЕГО										534,03
ОБЕД										
Суп мампар 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
ВСЕГО										973,67
2 ЗАВТРАК										
Фрукты	200	банан	200	140		2,1			31,36	127,4
ВСЕГО										127,40
ПОЛДНИК										
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
ВСЕГО										349,07
УЖИН										
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
ВСЕГО										505,62
НА НОЧЬ										
Ряженка	200	ряженка	200	200	6		1		7,6	60
ВСЕГО										60,00
ИТОГО										2549,79

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

Меню (4-18 лет)										
ПЯТНИЦА										
Названия блюд	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав					
			Брутто	Нетто	Белок		Жир		Углевод	Ккал
					жив.	раст.	жив.	раст.		
Завтрак										
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		
Булочка с сыром	70/20	сахар	15	15						37,4
		булочка	70	70					14,97	56,1
		сыр	20	20	3,58			4,02	0,91	51,24
Чай с сахаром	200	чай	0,3	0,3						52
		сахар	5	5			0,06			0,0207
										0,327
ВСЕГО									4,99	18,7
ОБЕД										
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			83
		морков	35	28			0,364		0,028	2,394
		картошка	80	57,6			1,152		0,0576	1,96
		томатная паста	5	5			0,03			11,3472
		соль	1	1						0,21
Котлет рыбный	70	рыба	100	52,0	9,464		1,404			62,92
		лук	30	25,2			0,4284			10,836
		хлеб	20	20			1,4		0,22	8,06
		яйцо	5	4,35	0,56115		0,50025		0,03045	38,6
		соль	1	1						6,8295
		масло растительное	7	7					6,993	
Гарнир (рис)+подливка	130	рис	60	60,0			6,36		0,78	40,62
		соль	1	1						198,6
		масло сливочная	5	5	0,03			4,125		
Компот из шиповника	200	сухофрукты	20	20			0,8		12	
Хлеб	100	сахар	15	15					14,97	56,1
		хлеб	100	100			8,1		1,2	46,6
ВСЕГО									8,1	220
2 ЗАВТРАК										
Фрукты	200	банан	200	140			2,1		31,36	127,4
ВСЕГО										127,40
ПОЛДНИК										
Булочка с джемом	80	мука	35	35			3,71		0,455	25,62
		молоко	15	15	0,42			0,48		0,705
		сахар	10	10						9,98
		масло растительное	5	5					4,995	
		яйцо	10	10	1,29			1,15		0,07
		джем	20	20			3,88		9,74	0,4
		соль	0,5	1						104,6
		дрожки	1	1			0,125		0,004	0,083
Молоко	200	молоко	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		сахар	5	5					4,99	18,7
ВСЕГО									4,99	433,05
УЖИН										
Димлама с курицей	250	мясо курица	100	53	9,328		6,519		0,212	96,99
		капуста	50	40			0,72			2,16
		картошка	50	36			0,72		0,036	7,092
		лук	30	25,2			0,4284			2,394
		морков	40	32			0,416		0,032	2,24
		масло растительное	8	8					7,992	
		соль	2	2						71,92
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
ВСЕГО									6,48	517,89
НА НОЧЬ										
Йогурт	200	йогурт	200	200	10		6,4		7	170
ВСЕГО										170,00
ИТОГО										2855,69

Меню (4-18 лет)										
СУББОТА										
Названия блюда	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав					
			Брутто	Нетто	Белок		Жир		Углевод	Ккал
					жив.	раст.	жив.	раст.		
Завтрак										
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	булочка	15	15					14,97	56,1
		масло сливочная	70	70		7,42		0,91	51,24	230,3
Чай с сахаром	200	чай	15	15	0,09		12,375			112,2
		сахар	0,3	0,3		0,06			0,0207	0,327
ВСЕГО									9,98	37,4
ОБЕД										
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
		соль	1	1						
Гарнир гречка+подлива	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						
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
ВСЕГО									8,1	46,6
2 ЗАВТРАК										
Фрукты	200	яблоко запеченное	200	176		0,704			19,888	80,96
ВСЕГО									0,704	19,888
ПОЛДНИК										
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
ВСЕГО									9,98	37,4
УЖИН										
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	хлеб	80	80		6,48		0,96	37,28	176
ВСЕГО									6,48	37,28
НА НОЧЬ										
Ряженка	200	ряженка	200	200	6		1		7,6	60
ВСЕГО									6	7,6
ИТОГО										2601,80

Меню (4-18 лет)

ВОСКРЕСЕНЬЕ

Названия блюд	Вес блюда (гр)	Названия продуктов	Вес продуктов		Состав				Углевод	Ккал
			Брутто	Нетто	Белок		Жир			
					жив.	раст.	жив.	раст.		
Завтрак										
Каша манная молочная	250	молоко 2,5%	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		манная крупа	30	30						
		масло сливочная	5	5	0,03			1,08	2,1	149,4
		сахар	15	15			4,125			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					0,0207	0,327
ВСЕГО									4,99	18,7
ОБЕД										
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
		масло сливочная	5	5	0,03					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						
Компот из шиповника	200	сухофрукты	20	20				9,99		89,9
		сахар	15	15		0,8			12	50,6
Хлеб	100	хлеб	100	100		8,1		1,2	46,6	220
ВСЕГО										872,45
2 ЗАВТРАК										
Фрукты	200	банан	200	140			2,1		31,36	127,4
ВСЕГО										127,40
ПОЛДНИК										
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	200	молоко	150	150	4,2		4,8		7,05	87
		сахар	5	5					4,99	18,7
ВСЕГО										424,00
УЖИН										
Манты с картошкой и мясом	250	мясо говядина	60	45,0	8,505		5,58			84,15
		лук	50	42		0,714			3,99	18,06
		катрошка	150	108		2,16		0,108	21,276	89,64
		хамир	40	40		4,16		0,36	30,08	132,8
		масло растительное	8	8				7,992		71,92
		яйца	5	4,35	0,56115		0,50025		0,03045	6,8295
		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	хлеб	80	80		6,48		0,96	37,28	176
ВСЕГО										689,90
НА НОЧЬ										
Кефир	200	кефир	200	200	6		1		7,6	60
ВСЕГО										60,00
ИТОГО										2804,97

Соблюдать утвержденный Заказчиком график выдачи готового питания

11. Договор

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

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



Э.Д.Исхаков

ДОГОВОР НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ № 41
в сфере общественного питания

г.Ташкент

«28» июль 2022 г.

ООО «РОУТАХТ GOYA TAOM» в именуемый в дальнейшем «Поставщик» в лице директора В.Бургутова, действующего на основании Устава с одной стороны, и «Центр детской гематологии, онкологии и клинической иммунологии» в лице директора Э.Д.Исхакова, действующего на основании устава, именуемая в дальнейшем «Покупатель» с другой стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА.

1.1. «Поставщик» обязуется обеспечить и отпустит продукцию, далее именуемую «товар» по стоимости и объёму в ассортименте, в соответствии с приложениями №1 а так же в сроки, указанные в пункте 4.1 настоящего договора, а «Покупатель» принять и оплатить товар на условиях настоящего договора.

1.2. Стоимость тары поставляемого товара включена в его стоимость и возврату не подлежит.

2. ЦЕНА И СУММА ДОГОВОРА

2.1. «Поставщик» оставляет за собой право на изменения отпускных (договорных) цен в случае изменения затрат на производство (выращивание) товара, а «Покупатель»-отказаться от приобретения товара в случае их несоответствия сложившейся конъюнктуре рынка.

2.2. Цены на товар определяются протоколом согласования цен, который прилагается к договору и является его неотъемлемой частью (приложение № 1). Цены на товар и общая сумма договора пересматриваются сторонами по мере необходимости с составлением дополнительного соглашения и нового протокола согласования цен.

3. СТОИМОСТЬ УСЛУГ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

3.1. Стоимость услуг по настоящему договору составляет: _____

(941 660 000) сум с НДС.

3.2. «Заказчик» оплачивает «Исполнителю» предоплату в размере 30 % от общей суммы договора в течение 10 банковских дней после подписания договора, остальные 70 % оплачиваются после выполнения работ, на основании акта фактически выполненных работ, в течение 10 банковских дней.

4. ПОРЯДОК ПОСТАВКИ

4.1. «Поставщик» обязуется обеспечить и поставить товар в течение 5 дней со дня зачисления предоплаты на расчетный счет «Поставщика».

4.2. Поставка товара со склада «Поставщика» в городе Ташкенте производится транспортом «Покупателя»

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения одной из сторон договорных обязательств эта сторона: возмещает другой стороне причиненные убытки: несет иную ответственность в порядке, предусмотренном Гражданским Кодексом Республики Узбекистан, Законом «О договорно-правовой базе деятельности хозяйствующих субъектов» другими актами законодательства и договором.

5.2. Меры ответственности за неисполнение и ненадлежащее исполнение хозяйственных договоров, предусмотренные статьям 25-32 Закона «О договорно-правовой

6. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ.

6.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Договора, будут по возможности разрешаться путем переговоров между сторонами.

6.2. В случае невозможности разрешения споров путем мирных переговоров стороны, после реализации предусмотренной законодательством процедуры досудебного урегулирования разногласий, все споры, разногласия или требования, возникающие из условий настоящего договора или касающиеся его нарушения, прекращения или недействительности, подлежат окончательному разрешению в соответствии с действующим законодательства Республики Узбекистан в экономическом суде г.Ташкента.

7. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ ДОГОВОРА

7.1. При выполнении своих обязательств по Договору, Стороны и их работники не осуществляют какие-либо действия, противоречащие требованиям законодательства Республики Узбекистан о противодействии коррупции, в том числе, не предлагают, не обещают, не вымогают, не выплачивают, не дают согласия на получение и не берут, прямо или косвенно, взятки в форме денежных средств или иных ценностей, имущества и/или имущественных прав, в пользу или от каких-либо лиц для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получения каких-либо неправомерных преимуществ или с иными неправомерными целями. Стороны гарантируют принятие мер по недопущению указанных действий.

7.2. При выявлении Стороной по Договору случаев нарушения анти коррупционных условий настоящего Договора ее работниками, она обязуется в письменной форме уведомить об этих нарушениях другую Сторону.

7.3. В случае возникновения у Стороны разумно обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо анти коррупционных положений законодательства Республики Узбекистан и/или настоящего Договора другой Стороной, Сторона вправе направить другой Стороне письменный запрос с требованием предоставить комментарии и информацию документы, опровергающие или подтверждающие факт нарушения, в течение 10 (десяти) рабочих дней с даты получения письменного запроса.

7.4. В случае неполучения ответа на запрос в установленные сроки, либо в случае подтверждения факта нарушения и отсутствия подтверждения о принятии Стороной срочных мер по его устранению, Сторона имеет право расторгнуть настоящий Договор в одностороннем порядке полностью или в части, направив второй Стороне письменное уведомление о расторжении. Сторона в соответствии с положениями настоящей статьи, вправе требовать возмещения реального ущерба, возникшего в результате такого расторжения. При этом, Стороны в течение 5 (пяти) банковских дней обязуются произвести взаиморасчеты, а именно: Покупатель в полной мере оплачивает все выполненные, но не оплаченные обязательства Продавца, либо Продавец возвращает Покупателю стоимость оплаченных, но не выполненных обязательств Поставщиком.

8. ДЕЙСТВИЕ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ (Форс Мажор)

8.1. Стороны не несут ответственности за невыполнение обязательств по Договору, если невозможность их выполнения явилась следствием обстоятельств непреодолимой силы, таких, как стихийные бедствия или военные действия, забастовки, пожары, наводнения, при условии, что они непосредственно влияют на выполнение обязательств по Договору, принятие государственными органами законодательных актов, препятствующих выполнению условий настоящего Договора. В этом случае выполнение обязательств по Договору откладывается на время действия обстоятельств непреодолимой силы.

8.2. Сторона которая не может выполнить свои обязательства по Договору, должна немедленно уведомить другую сторону в письменном виде о начале и окончании обстоятельств непреодолимой силы, но в любом случае не позднее 10 дней после их начала.

9. Прочие условия договора.

9.1. Всякие изменения и дополнения к настоящему договору скитаются действительными только в том случае, если они совершены в письменной форме и подписаны лицами, уполномоченными договаривающимися сторонами.

9.2. Договор может быть расторгнут по взаимному соглашению сторон или одной из них в случае нарушения условий договора другой стороной, при этом предварительно уведомив в письменной форме другую сторону с указанием причины расторжения договора.

10. Срок действия договора.

10.1. Настоящий договор вступает в действие со дня его подписания сторонами и регистрации, и действует до выполнения сторонами своих обязательств по настоящему договору, то есть до 31.12.2022 года.

11. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА СТОРОН

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»

ООО «РОУТАХТ Г'ОУА ТАОМ»
Ташкентская обл., г. Чирчик, А. Темур-17
P/c: 2020 8000 7008 6352 4001
P/c: 2020 8000 9008 6352 4002
АО «Равнакбанк» МФО: 00980
ИНН: 305 418 614 ОКЭД: 56100



Директор

Юрист

«ЗАКАЗЧИК»

**BOLALAR GEMATOLOGIYASI
ONKOLOGIYASI VA KLINIK
IMMUNOLOGIYASI MARKAZI**
Молия вазирлиги Фазначилиги
х/р № 234 02 000 300 100 001 010
ХККМ Марказий банк бош бошкармаси
Код: 00014 СТИР: 201 122 919
Ш.х/р № 100010860262947073201054002
СТИР: 309 211 410 ОКЭД: 86220

Директор



790651

**СВИДЕТЕЛЬСТВО****О государственной регистрации юридического лица
(субъекта предпринимательства)**

Настоящим подтверждается, что в Единый государственный реестр субъектов предпринимательства внесена запись о создании:

Общество с ограниченной ответственностью "РОУТАХТ G'OYA TAOM"

(Полное наименование юридического лица – субъекта предпринимательства с указанием организационно-правовой формы)

ООО "РОУТАХТ G'OYA TAOM"

(Сокращенное наименование юридического лица)

16.03.2018

(Число, месяц (прописью), год):

За регистрационным номером: 591165

Идентификационный номер налогоплательщика (ИНН): 305418614

Организационно-правовая форма:

Общество с ограниченной ответственностью

Местонахождение:

Ташкентская область, г. Чирчик, А.Темур - 17,

Свидетельство выдано:

Ташкентская область, г. Чирчик, ЦЕНТР
ГОСУДАРСТВЕННЫХ УСЛУГ

(Полное наименование регистрирующего органа):



к Договору №41 от "28" июля 2022 года

СПЕЦИФИКАЦИЯ ЦЕН

№	Наименование	Ед. Изм	Кол-во	Цена	сумма	НДС 15%	Сумма с НДС и услугой
1	Завтрак	порция	29100	3000,00	87300000	13095000	100 395 000,00
2	Обед, ужин	порция	29006	25220,12	731534782,4	109730217,4	841 264 999,81
	Всего						941 660 000

Сумма прописью: 941 660 000,00 (Девятьсот сорок один миллион шестьсот шестьдесят тысяч) сум 00 тийин с НДС

АУТСОРСЕР

ЗАКАЗЧИК

ООО «РОУТАХТ Г'ОУА ТАОМ»
Ташкентская обл., г. Чирчиқ, А. Текур-17
P/c: 2020 8000 7008 6352 4001
P/c: 2020 8000 9008 6352 4002
АО «Раёнабанк» МФО: 00980
ИНН: 305 418 614 ОКЭД: 56100

~~Директор~~ ~~С.М.М.М.~~ В.Т.Бурдутов



Директор



«ТАСДИҚЛАЙМАН»

Болалар гематологияси, онкологияси ва
клиник иммунология Маркази директори
Э.Д.Исхаков



28.07.2022 йил

№ 15-сонли савдо танлов

БАЁННОМАСИ

Кун тартибида

1. Марказда даволанаётган беморларнинг беш маҳаллик иссиқ овқат билан таъминлаш хизмати бўйича тузилган баённомага билдирилган эътирозлар тўғрисида (ЛОТ№22110012125045)

Комиссия раиси: директор ўринбосари-Х.Думанов

Аъзолари: Директор ўринбосари-У.Шерназаров
Бош врач ўринбосари-Л.Ашурова
Бош бухгалтер-Т.Умиркулов
Дорихона мудир-В.Зияева

Кун тартибидаги масала юзасидан комиссия раиси сўзга чиқиб, марказда даволанаётган беморларнинг беш маҳаллик иссиқ овқат билан таъминлаш хизмати бўйича энг яхши таклифларни танлаб олиш орқали ғолибни аниқлаш тўғрисидаги № 15-сонли баённома (ЛОТ№22110012125045) тузилган бўлиб, ушбу баённома бўйича икки кун давомида баённомада кўрсатилган ташкилотлар томонидан марказ комиссияси аъзоларига ҳеч қандай эътирозлар келиб тушмаганлигини эътироф этди.

Бошқа аъзолар томонидан ҳам ҳеч қандай оғзаки ва ёзма равишда эътирозлар қабул қилинмаганлиги маълум қилинди.

Комиссия:

раиси, директор ўринбосари

Аъзолари:

Директор ўринбосари

Бош врач ўринбосари

Бош бухгалтер

Дорихона мудир

Х.Думанов

У.Шерназаров

Л.Ашурова

Т.Умиркулов

В.Зияева