КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ВІННИЦЬКИЙ ЛІЦЕЙ №2»

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик**,** розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Інформація про замовника:

Найменування – КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ВІННИЦЬКИЙ ЛІЦЕЙ № 2».

Місцезнаходження замовника – Україна, 21050 Вінницька область, Вінницький район, м. Вінниця, вул. Соборна, 94

Ідентифікаційний код в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань – 26235485

Категорія: *передбачено п.3 ч.4 ст. 2 ЗУ "Про публічні закупівлі"*

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): ДК 021:2015 - 55510000-8 Послуги їдалень (Послуги їдалень учнів 5-11 класів пільгових категорій (аутсорсинг)).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями, UA-2026-01-05-001548-a.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

626 450,00 грн. (Шістсот двадцять шість тисяч чотириста п’ятдесят гривень 00 копійок).

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу ІІІ наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. *Термін надання послуг: до 31 грудня 2026 року включно.*

Якісні та технічні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Харчування здобувачів освіти / дітей повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до статево-вікових особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, визначеним постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 (зі змінами).

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню для учнів 5-11 класів пільгових категорій.

Послуги їдалень (**ДК 021:2015 - 55510000-8 Послуги їдалень (Послуги їдалень учнів 5-11 класів пільгових категорій (аутсорсинг))**), а також приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщеннях їдалень та харчоблоків навчального закладу, наведених у додатку 2. Ціна послуг повинна включати витрати на закупівлю продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду тощо. Ціна послуг повинна включати всі податки та збори, обов'язкові платежі. Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник повинен урахувати та суворо дотримуватися графіка харчування дітей, визначеного керівником закладу.

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів та прибирання столів.

Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні мати всі необхідні відповідно до законодавства документи, що підтверджують їх якість та безпечність, та відповідати гігієнічним вимогам до харчових продуктів.

Під час надання послуг та приготування їжі учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам замовника, що здійснюють контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів.

Учасник повинен щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника школи чи іншої визначеної керівником закладу відповідальною за проведення бракеражу особою(ами). У разі встановлення та актування бракеражем факту неякісного приготування готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин (відповідно до вимог пункту 24 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305) та повинно бути забезпечено дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Обсяги:

Послуги їдалень учнів 5-11класів пільгових категорій (аутсорсинг) - 12529 послуг.

Місце, де повинні бути надані послуги: Україна, 21050 Вінницька область, Вінницький район, м. Вінниця, вул. Соборна, 94.

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентарю, спеціального та санітарного одягу, мийними і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати централізоване прання санітарного одягу, вживати заходів щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки. Надання послуг повинно здійснюватися лише за наявності умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку замовника.

Учасник повинен передбачити проведення відомчого лабораторного контролю питної води, готових страв, гігієнічних змивів з об’єктів навколишнього середовища, параметрів мікроклімату та освітленості в приміщеннях харчоблоку.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати збереження приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоку замовника. У разі необхідності здійснювати проведення поточних ремонтів приміщень, інженерних мереж та відшкодування завданих збитків.

На вимогу замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на всі харчові продукти, які використовуються для надання послуг.

Учасник повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає таким нормативним документам:

1) Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” (зі змінами);
2) Закону України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів” (зі змінами);
3) Постанові Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. № 305 “Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку”;
4) Постанові Кабінету Міністрів України від 02.02.2011р. № 116 “Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у закладах дошкільної освіти, учнів у закладах загальної середньої та професійної (професійно-технічної) освіти, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість” (зі змінами);
5) Наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020р. №2532 “Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти”, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 22.12.2020 за № 1275/35558;
6) Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 20.10.2022 № 813 “Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження”, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 15.11.2022 за № 1409/38745;
7) Наказу Міністерства охорони здоров’я України від 23.07.2002 № 280 “Щодо організації проведення обов’язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов’язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб”, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 08.08.2002 за № 639/6927.

Учасник несе відповідальність за якість та безпечність готової продукції, яка видається до споживання згідно із законодавством України.

Примірне чотиритижневе зимове меню для харчування учнів 5-11 класів пільгових категорій грошова норма 50,00 грн.

Назва страв	Вихід страви, г	Енерго-цінність ккал
1-й тиждень		
3	**4**	**5**
Варіант 1:		
Морква вітамінна з лимонним соком/ морква припущена	50	29
Нагетси / биточки / курячі	45	97
Каша пшенична «Артек»/ кускус	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Какао	100	56
Фрукти свіжі	70	45
		430
Варіант 2:		
Овочеве асорті, сир твердий	50/10	48
Котлета куряча	50	136
Горохове пюре	120	214
Чай з лимоном / трав'яний	150	3
Фрукти свіжі	70	45
		446
Варіант 3:		
Буряк тушкований зі сметаною /з сухариками	50	35
Фиш бол у соусі	50/50	124
Картопляне пюре	120	125
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій каркаде / з цикорієм	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		438
Варіант 4:		
Салат зі свіжої капусти з кунжутом/ з квашеної капусти /з кващених огірків	50	51
Омлет з орегано/ паровий/ яйце варене	40	63
Каша "Сонячна" кукурудзяна	120	143
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/ йогурт/ряжанка	125	62
Фрукти свіжі	70	45
		435
Варіант 5:		
Вінегрет	100	88
Макарони відварені з сиром м'яким	140	241
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		458
2-й тиждень		
Варіант 6:		
Салат з морквою та яблуком з сиром твердим	50/15	86
Курка по - італійські	50	63
Каша пшенична / булгур	120	132
Узвар з сухофруктів	150	111

		392
Варіант 7:		
Овочі тушковані, яйце варене	50/20	75
Каша молочна з крупою з сухофруктами та маслом вершковим	200/4	280
Чай масала/ цикорій з молоком	150	58
Фрукти свіжі	70	45
		458
Варіант 8:		
Морква тушкована в сметанному соусі	50	39
Паличка куряча	40	122
Пюре з бобових з цибулею	100	167
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій лимонно -апельсиновий / з цикорієм	150	48
Фрукти свіжі	70	45
		492
Варіант 9:		
Овочі квашені / варені/ свіжі	50	12
Макаронник з сиром кисломолочн / макарони відварні з сиром твердим	140	244
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		456
Варіант 10:		
Салат зі свіжої капусти з морквою	50	64
Рибні стіки / котлети	50	81
Картопля відварна / пюре	120	128
Запечений бутерброд з сиром	30/10	105
Компот з ягід або фруктів / кисіль фруктовий	150	39
		417
3-й тиждень		
Варіант 11:		
Вінегрет /салат з варених овочів/ та яйце варене	50 /20	56
Мак енд чіз/ макарони з сиром	150	226
Узвар/ компот з родзинок	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		375
Варіант12:		
Овочі свіжі/ варені / припущені	50	15
Плов з куркою	150	234
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/ йогурт/ряжанка	100	50
Фрукти свіжі	70	45
		415
Варіант 13:		
Риба тушкована з овочами	60	72
Картопляне пюре	120	167
Хліб цільнозерновий з сиром твердим	30/8	98
Сік фруктовий	150	63
		400

Варіант 14:		
Салат з капусти з насіння/вінегрет	50	44
Фрикадельки / тефтелі/ курячі	50	88
Каша гречана / кускус	120	132
Какао	150	84
Фрукти свіжі	70	45
		393
Варіант 15:		
Салат з капусти, моркви та зеленого горошку та яйце варене	50/20	66
Пудинг манний з бананом / каша молочна з бананом	150	282
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / трав'яний з лимоном	150/7	3
		422
4-й тиждень		
Варіант 16:		
Овочі свіжі/варені та сир твердий	70/10	79
Курячі нагетси / котлети	50	109
Овочева паєлья з куркумою	120	161
Напій з цикорієм/ каркаде	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		432
Варіант 17:		
Салат з гречки та овочів	120	107
Запіканка сирна з бананом / каша молочна з крупою з бананом / з ягідним кюлі	120/20	235
Чай з лимоном / напій лимонний	150/7	3
Фрукти свіжі	70	45
		390
Варіант 18:		
Капуста тушкована / салат з квашеної капусти / та сир твердий	50/10	73
Піджарка куряча з картоплею	159	249
Узвар / компот з фруктів або ягід	150	111
Фрукти свіжі	70	45
		478
Варіант 19:		
Буряк, тушкований в сметанному соусі , салат з буряка з сиром	50	35
Рибний биточок	50	148
Пюре з зеленого гороху	120	173
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій лимонно-апельсиновий / апельсиновий	150	33
		460
Варіант 20:		
Скрамбл / яйце варене/ та сир	50/10	97
Рагу овочеве/ плов овочевий	120	130
Хліб цільнозерновий з маслом вершковим	30/4	101
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		391

Примірне чотиритижневе весняне меню для харчування учнів 5-11 класів пільгових категорій грошова норма 50,00 грн.

Назва страв	Вихід страви, г	Енерго-цінність ккал
1-й тиждень		
1	**2**	**3**
Варіант 1:		
Овочеве асорті	50	15
Котлета по- міланськи з сиром/ зрази курячі з сиром	60	152
Горохове пюре	120	214
Чай з лимоном / трав'яний	150/7	3
Фрукти свіжі	70	45
		429
Варіант 2:		
Морква припущена/ салат зі свіжих помідорів та огірків	50	24
Биточки курячі з соусом "кетчуп"	50/25	149
Каша кускус / "Артек"	120	132
Кефір/ йогурт/ ряжанка	100	50
Фрукти свіжі	70	45
		400
Варіант 3:		
Буряк тушкований зі сметаною/з сухариками / салат з буряка з сиром	50	35
Фиш бол у соусі	50/50	124
Картопляне пюре	120	125
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій з цикорієм / каркаде	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		438
Варіант 4:		
Капуста тушкована / салат з варених овочів	50	36
Омлет з орегано/ паровий/ яйце варене	40	63
Каша "Сонячна" кукурудзяна	120	143
Хліб цільнозерновий	30	71
Какао	100	56
Фрукти свіжі	70	45
		414
Варіант 5:		
Салат з броколі / овочевий	100	88
Макарони відварені з сиром твердим	135	207
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		495
2-й тиждень		
Варіант 6:		

Салат з варених моркви та буряка/ зі свіжих помідорів та огірків / та сир твердий	50/15	87
Курячий шніцель	50	106
Каша булгур/ пшенична	120	132
Узвар з сухофруктів/ компот з фруктів або ягід	150	111
		436
Варіант 7:		
Овочі тушковані, яйце варене	50/40	107
Банош	120	194
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій лимонно -апельсиновий / апельсиновий	150	48
Фрукти свіжі	70	45
		465
Варіант 8:		
Салат з вареної моркви/ зі свіжих овочів	50	39
Паличка куряча/ биточок	40	122
Ризотто з зеленим горошком та твердим сиром	120	191
Напій з цикорієм	150	48
Фрукти свіжі	70	45
		445
Варіант 9:		
Салат з варених/ свіжих/ овочів	30	14
Львівський сирник з морквою	120	237
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	150	63
Фрукти свіжі	50	32
		417
Варіант 10:		
Овочі припущені/ свіжі	50	38
Рибні нагетси / котлети	50	81
Картопля відварна / пюре	120	151
Запечений бутерброд з сиром	30/10	105
Компот з ягід або фруктів / кисіль фруктовий	150	39
		414
3-й тиждень		
Варіант 11:		
Салат з вареної моркви / буряка/ свіжих огірків та яйце варене	50/20	71
Мак енд чіз/ макарони з сиром	150	271
Узвар з сухофруктів/ компот з фруктів або ягід з родзинками	150	111
Фрукти свіжі	70	45
		498
Варіант12:		
Овочі варені/ квашені/ свіжі	50	15
Шпундра з куркою	75	107
Рис розсипчастий/ булгур	100	137
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/йогурт	100	50

Фрукти свіжі	70	45
		425
Варіант 13:		
Риба запечена з морквою та цибулею під соусом “Бешамель” / рибні стіки (палички)	60	71
Картопляне пюре	120	167
Хліб цільнозерновий з сиром	30/10	105
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		406
Варіант 14:		
Капуста тушкована / салат зі свіжих помідорів / огірків	50	41
Фрикадельки курячі	50	88
Каша гречана/ кускус	120	132
Какао	150	84
Фрукти свіжі	70	45
		390
Варіант 15:		
Овочеве рагу з зеленим горошком та яйце варене	50/20	91
Пудинг манний з бананом / запіканка сирна з бананом	120	226
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / чай/ трав’яний	150/7	3
		391
4-й тиждень		
Варіант 16:		
Морква припущена / салат з моркви вареної/ зі свіжих огірків/ та сир твердий	50/10	56
Тефтелі курячі	50/50	165
Каша гречана / кускус	120	132
Напій каркаде/ трав’яний/ апельсиновий	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		436
Варіант 17:		
Каша молочна з крупою з родзинками/ з бананом	200	250
Бутерброд з сиром, маслом та овочами	10/4/20/30	125
Узвар з сухофруктів/ компот з фруктів або ягід з родзинками	150	111
Фрукти свіжі	70	45
		423
Варіант 18:		
Овочі тушковані / салат зі свіжих помідорів	50	28
Піджарка куряча	39	98
Картопля відварена / пюре	120	167
Какао	150	56
Фрукти свіжі	70	45
		394
Варіант 19:		
Салат з буряка з сиром	50	45
Рибні стіки (палички) / нагетси	50	112
Пюре з зеленого гороху	120	173
Хліб цільнозерновий	30	71

Чай з лимоном/ напій лимонний	150/7	3
		404
Варіант 20:		
Овочі варені / свіжі	50	15
Скрамбл / яйце варене/ та сир твердий	50/10	112
Каша “Сонячна”/ булгур	120	143
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		404

Примірне чотиритижневе літнє меню для харчування учнів 5-11 класів пільгових категорій грошова норма 50,00 грн.

Назва страв	**Вихід страви, г**	**Енерго-цінність ккал**
1-й тиждень		
1	**2**	**3**
Варіант 1:		
Салат зі свіжих помідорів та огірків та сир твердий	50/15	75
Курячий биточок	50	136
Каша булгур/ пшенична	120	132
Узвар з сухофруктів/ компот з фруктів або ягід	150	111
		454
Варіант 2:		
Овочеве соте/ капуста тушкована/ та яйце варене	50/40	104
Банош	120	194
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном/ трав’яний	150/7	3
Фрукти свіжі	70	45
		417
Варіант 3:		
Салат зі свіжих огірків	50	21
Паличка куряча/ котлета	40	122
Ризотто з зеленим горошком та твердим сиром	120	191
Напій з цикорієм	150	48
Фрукти свіжі	70	45
		427
Варіант 4:		
Салат зі свіжих помідорів	30	17
Львівський сирник з морквою	120	237
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	150	63
Фрукти свіжі	50	32
		420

Варіант 5:		
Овочі свіжі	50	15
Рибні нагетси / котлети	50	81
Картопля відварна / пюре	120	151
Бутерброд з сиром	30/10	105
Компот з ягід або фруктів / кисіль фруктовий	150	39
		391
2-й тиждень		
Варіант 6:		
Овочеве асорті	50	15
Котлета по- міланськи з сиром	60	152
Горохове пюре	120	214
Чай з лимоном / трав'яний	150/7	3
Фрукти свіжі	70	45
		429
Варіант 7:		
Морква припущена/ салат зі свіжих помідорів та огірків	50	24
Котлета куряча з соусом "кетчуп"	50/25	149
Каша "Артек"	120	132
Кефір/ ряжанка/йогурт	100	50
Фрукти свіжі	70	45
		400
Варіант 8:		
Салат з моркви з сиром	50	49
Фиш бол у соусі	50/50	124
Картопляне пюре	120	125
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій з цикорієм / каркаде	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		452
Варіант 9:		
Капуста тушкована / салат зі свіжої капусти	50	36
Омлет / яйце варене	40	63
Каша "Сонячна" кукурудзяна	120	143
Хліб цільнозерновий	30	71
Какао	100	56
Фрукти свіжі	70	45
		414
Варіант 10:		
Овочеве асорті	100	30
Макарони відварені з сиром твердим/ м'яким	135	207
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		437
3-й тиждень		
Варіант 11:		
Салат зі свіжих помідорів / огірків	50	28
Фрикадельки курячі з соусом	50/20	101

Каша гречана/ кускус	120	132
Какао	150	84
Фрукти свіжі	70	45
		390
Варіант12:		
Овочі свіжі	50	15
Відбивна куряча	35	107
Рис розсипчастий/ булгур	100	137
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/йогурт	100	50
Фрукти свіжі	70	45
		425
Варіант 13:		
Риба запечена з морквою та цибулею під соусом “Бешамель”	60	71
Картопляне пюре	120	167
Хліб цільнозерновий з сиром	30/10	105
Сік фруктовий/кисіль	150	63
		406
Варіант 14:		
Салат зі свіжих огірків та яйце варене	50/20	71
Макарони з сиром	135	207
Узвар з сухофруктів/ компот з фруктів або ягід з родзинками	150	111
Фрукти свіжі	70	45
		434
Варіант 15:		
Овочеве рагу з зеленим горошком/ овочеве соте/ та яйце варене	50/20	91
Запіканка з кисломолочним сиром рисова / каша молочна рисова	120	222
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / чай/ трав’яний	150/7	3
		387
4-й тиждень		
Варіант 16:		
Овочі свіжі	50	15
Скрамбл / яйце варене/ та сир твердий	50/10	112
Каша “Сонячна”/ булгур	120	143
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		404
Варіант 17:		
Каша молочна з крупою з родзинками/ з бананом	200	250
Бутерброд з маслом та овочами	30/4/20	107
Чай з лимоном/ напій лимонний	150/7	3
Фрукти свіжі	70	45
		405
Варіант 18:		
Салат зі свіжих помідорів / овочі тушковані	50	28
Котлета куряча	50	136
Картопля відварена / пюре	120	167
Какао	150	56

Фрукти свіжі	70	45
		432
Варіант 19:		
Овочі свіжі та сир твердий	50/10	49
Рибні стіки (палички) / нагетси	50	112
Пюре горохове	100	178
Хліб цільнозерновий	30	71
Узвар з сухофруктів/ компот з фруктів або ягід з родзинками	150	111
		521
Варіант 20:		
Салат зі свіжих огірків/ огірків та помідорів/ та сир твердий	50/10	55
Тефтелі курячі	50/50	165
Каша гречана / кускус	120	132
Напій каркаде/ трав'яний/ апельсиновий	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		435

Примірне чотиритижневе осіннє меню для харчування учнів 5-11 класів пільгових категорій грошова норма 50,00 грн.

Назва страв	**Вихід страви, г**	**Енерго-цінність ккал**
1-й тиждень		
1	**2**	**3**
Варіант 1:		
Салат з помідорів та солодкого перцю / з помідорів та огірків / та сир твердий	50/15	80
Фрикадельки курячі	50	88
Каша булгур / пшенична	120	132
Узвар з сухофруктів	150	111
		411
Варіант 2:		
Салат з моркви з сиром	50	49
Паличка куряча	40	100
Каша "Сонячна" кукурудзяна / кускус	120	143
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій лимонно- апельсиновий/ з цикорієм	150	48
Фрукти свіжі	70	45
		456
Варіант 3:		
Овочі тушковані/ припущені з соусом "Бешамель"	45	37
Фріттата/ яйце варене	20	43
Каша молочна з крупою /гарбузова/ з сухофруктами та маслом вершковим	200/4	280
Чай масала/ цикорій з молоком	100	38
Фрукти свіжі	70	45
		443

Варіант 4:		
Овочі свіжі/ варені/ квашені	50	12
Макаронник з сиром / макарони відварні з сиром твердим	140	244
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		456
Варіант 5:		
Салат з капусти, моркви та зеленого горошку	50	34
Рибні нагетси / котлети	50	81
Картопля відварна / пюре	120	151
Запечений бутерброд з сиром	30/10	105
Компот з ягід або фруктів / кисіль фруктовий	150	39
		410
2-й тиждень		
Варіант 6:		
Салат зі свіжих огірків / морква вітамінна з лимонним соком/ морква припущена	50	29
Нагетси / биточки / курячі	45	97
Каша пшенична «Артек»/ кускус / булгур	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Какао	100	56
Фрукти свіжі	70	45
		430
Варіант 7:		
Овочеве асорті, сир твердий	50/10	49
М’ясо куряче тушковане	35/35	97
Горохове пюре	120	214
Чай з лимоном / трав’яний	150	3
Фрукти свіжі	70	45
		408
Варіант 8:		
Буряк тушкований зі сметаною/з сухариками /салат з буряка з сиром	50	35
Фиш бол у соусі	50/50	124
Картопляне пюре	120	167
Компот з родзинок/ з фруктами з родзинками	150	56
Фрукти свіжі	70	45
		427
Варіант 9:		
Салат зі свіжих огірків / зі свіжої капусти з кунжутом/ з квашеної капусти	50	51
Омлет з орегано/ натуральний/ яйце варене	40	63
Каша кукурудзяна	120	143
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/ йогурт/ ряжанка	125	62
Фрукти свіжі	70	45
		435
Варіант 10 :		

Овочеве соте /салат зі свіжих помідорів / зі свіжих помідорів та огірків / з варених овочів	100	56
Макарони відварені з сиром твердим/ м'яким	135	207
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		392
3-й тиждень		
Варіант 11:		
Салат зі свіжих помідорів та солодкого перцю /зі свіжих огірків / з моркви та яблук з олією	50	25
Мак енд чіз/ макарони з сиром	150	271
Узвар з сухофруктів/ компот з фруктів або ягід	150	111
Фрукти свіжі	70	45
		452
Варіант 12:		
Овочі свіжі /квашені/варені	50	15
Рис «Паєлья» /плов з куркою	150	234
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/йогурт/ ряжанка	100	50
Фрукти свіжі	70	45
		415
Варіант 13:		
Риба тушкована з овочами / риба запечена з морквою та цибулею під соусом "Бешамель"	60	71
Картопляне пюре	120	167
Хліб цільнозерновий з сиром твердим	30/10	105
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		406
Варіант 14:		
Овочі відварені / припущені	50	33
Фрикадельки курячі / тефтелі	50	88
Каша гречана / кускус	120	132
Какао	150	84
Фрукти свіжі	70	45
		382
Варіант 15:		
Салат з капусти, моркви та зеленого горошку та яйце варене	70/40	97
Запіканка сирна з бананом/ пудинг манний з бананом	120	220
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / чай / трав'яний	150/7	3
		391
4-й тиждень		
Варіант 16:		
Салат зі свіжих помідорів / морква вітамінна / припущена	50	28
Зрази курячі з сиром	60	138
Каша кускус / гречана	120	132

Напій каркаде/ м’ятний/ з цикорієм	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		381
Варіант 17:		
Асорті овочеве та омлет /яйце варене/	50/40	75
Банош	120	194
Хліб цільнозерновий з сиром	30/10	105
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
Фрукти свіжі	70	45
		482
Варіант 18:		
Салат зі свіжих помідорів та солодкого перцю /з капусти з кунжутом /з квашених овочів та сир твердий	50/10	59
Печеня по-домашньому з куркою	150	197
Узвар / компот з родзинок	150	111
Фрукти свіжі	70	45
		412
Варіант 19:		
Салат з моркви з сиром	50	56
Рибні стіки (палички) /биточок	50	80
Пюре з зеленого гороху	120	173
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій лимонно-апельсиновий / апельсиновий	150	33
		413
Варіант 20:		
Овочеве соте / овочеве рагу з зеленим горошком/ овочі припущені з соусом “Бешамель”	100	85
Запіканка сирна з бананом / сирна з рисом/ каша молочна рисова/ з ягідним кюлі	100	183
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / трав’яний	150/7	3
		402