

**Технічне завдання
(Варіант Перспективного чотирьохтижневого меню)**

№ з/п	Найменування	Кількість
1	Меню № 1- Обслуговування учнів 1-4 класів; учнів 1-11 класів з числа пільгових категорій закладів загальної середньої освіти.	36 187

Меню № 1- Обслуговування учнів 1-4 класів закладів загальної середньої освіти; учнів 1-11 класів з числа пільгових категорій закладів загальної середньої освіти.

1 тиждень

№ з/п	Найменування страв	Один. Виміру	Вихід (гр.)	Склад			№
				Білки (г)	Жири (г)	Вуглев. (г)	Розкладки
ПОНЕДІЛОК							
1	Молоко і молочні продукти (Сир твердий)	гр.	15	3,8	4,85	0	9
2	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі, заморожені або квашені (Салат з капусти з насінням)	гр	100	2,21	7,73	5,93	54 зб. Рец. Клопотенко № 12
3	Страви з яєць (Омлет натуральний або Скрамбл)	гр.	53	5,7	8,3	1,1	173, картотека страв Клопотенко Є.В.
4	Страви з злакових або бобових (Макарони відварні або Мак ен чиз)	гр.	120	3,1	3,2	17,2	295, зб. Рец. Клопотенко № 47
5	Напої (Чай)	гр.	200	0,1	0	15	349
6	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	1,5	0	21	323,325
Кількість калорій		523,28		16,41	11,5	60,23	
ВІВТОРОК:							
1	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі заморожені або квашені (Овочі свіжі натуральні або Ікра овочева)	гр	100	0,8	0	3	т/к, 55

2	Страви з птиці (Плов з філе птиці або Рис Паєлья)	гр.	70/120	16,8	14,31	23,05	283, зб. Клопотенко № 77
3	Молоко і молочні продукти (Какао з молоком)	гр.	200	3,8	3,9	25,8	354
4	Корж закусочний з борошна пшеничного або Корж закусочний з борошна цільнозернового	гр.	30	2,49	0,38	14,4	т/к
5	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	0,4	0	9,8	323,325
Кількість калорій		568,67		24,29	18,59	76,05	
СЕРЕДА							
1	Молоко і молочні продукти (Запіканка сирна з кип'яченою сметаною)	гр.	100/10	18,08	18,6	18,17	188
2	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі, заморожені або квашені (Салат з морквою і родзинками зі сметаною)	гр	100	1,48	3,15	16,26	картотека страв Клопотенко Є.В.
4	Корж закусочний з борошна пшеничного або Корж закусочний з борошна цільнозернового	гр.	30	2,49	0,38	14,4	т/к
5	Напої (Компот з плодів сушених або суміш сухофруктів)	гр.	200	0,5	0	29,7	330/329
5	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	0,4	0	9,5	323,325
Кількість калорій		643,09		22,95	22,13	88,03	
ЧЕТВЕР							
1	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі, заморожені або квашені (Салат з буряка та сухариків)	гр	100	1,7	5,3	9	54, зб.Клопотенк о №5
2	Страви з риби (Риба смажена в яйці або Риба тушкована з овочами у томатному соусі)	гр.	60	11,7	8,40	3,72	338, картотека страв Клопотенко Є.В.
3	Страви з картоплі (Пюре картопляне або Картопля запечена з куркумою)	гр	120	2,56	4,48	18,64	298, зб Клопотенко № 56

4	Напої (Сік фруктовий)	гр.	200	1	0	21,2	362
5	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	1,5	0	21	323,325
Кількість калорій		531,7		18,46	18,18	73,56	
П'ЯТНИЦЯ							
1	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі, заморожені або квашені (Овочі свіжі натуральні)	гр	100	1,4	2,1	11,4	т/к, 52, зб.Клопотенко № 12
2	Страви з птиці (Фрікадельки з птиці або Нагетси курячі)	гр	70	12,74	5,04	6,58	287/т/к, зб. Клопотенко № 44
3	Страви з злакових та бобових (Каша в'язка або Горохове пюре з зеленого гороху)	гр	120	3,48	5,52	16,2	291, картотека страв Клопотенко Є.В.
5	Молоко і молочні продукти (Йогурт або кефір)	гр.	125	3,75	2,5	4	358
6	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	0,4	0	9,8	323,325
5	Корж закусочний з борошна пшеничного або Корж закусочний з борошна цільнозернового	гр.	30	2,49	0,38	14,4	т/к
Кількість калорій		486,42		24,26	15,54	62,38	
2 тиждень:							
ПОНЕДІЛОК							
1.	Молоко і молочні продукти (Сир твердий)	гр.	15	3,5	3,5	0	9
2	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі, заморожені або квашені (Овочі свіжі натуральні або Салат з капустою та морквою)	гр	80	0,48	0	3,36	т/к, картотека страв Клопотенко Є.В.
3	Страви з яєць (Омлет натуральний з морквою або Фритата)	гр.	65	5,4	11,2	1,6	176, картотека страв Клопотенко Є.В.
4	Страви з злакових або бобових (Каша в'язка)	гр.	120	1,8	3,6	19,2	291

5	Корж закусочний з борошна пшеничного або Корж закусочний з борошна цільнозернового	гр.	30	2,49	0,38	14,4	т/к
6	Напої (Чай)	гр.	200	0,1	0	15	349
7	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	1,5	0	21,5	323,325
Кількість калорій		529,44		15,27	18,68	75,06	
ВІВТОРОК:							
1	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі, заморожені або квашені (Салат з квашеної капусти)	гр	80	0,64	4	5,28	37
2	Страви з птиці (Фрікадельки з птиці або Чахохбілі з птиці)	гр	70	8,6	10,95	5,35	287/т/к, зб. Клопотенко № 59
3	Страви з злакових та бобових (Рис з овочами)	гр	120	4,44	3,96	28,44	т/к
4	Молоко і молочні продукти (Йогурт або кефір)	гр.	125	3,75	2,5	4	358
5	Корж закусочний з борошна пшеничного або Корж закусочний з борошна цільнозернового	гр.	30	2,49	0,38	14,4	т/к
6	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	0,4	0	9,8	323,325
Кількість калорій		546,47		20,32	21,79	67,27	
СЕРЕДА							
1	Молоко і молочні продукти (Пудинг з сиру запечений з родзинками зі сметаною кип'яченою або Львівський сирник з морквою та сметаною або Зап'яканка сирна з родзинками зі сметаною кип'яченою)	гр.	100/10 або 100/10 або 100/10	18,08	18,6	18,17	187/картотека страв Клопотенко Є.В./188
2	Каша молочна вівсяна або рисова	гр.	200	8,6	14,2	38,2	145/146
4	Напої (Чай)	гр	200	0,1	0	15	349
5	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	0,4	0	9	323,325
Кількість калорій		725,4		27,18	32,8	80,37	
ЧЕТВЕР							
1	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі, заморожені або квашені (Буряк тушкований з яблуками)	гр	100	1,62	4,66	10,47	52/ зб. Клопотенко № 62

2	Страви з риби (Котлета рибна або Фрікадельки рибні)	гр.	60	8,08	4,88	10,4	202, картотека страв Клопотенко Є.В.
3	Страви з картоплі (Пюре картопляне)	гр	120	0,65	4,44	18,6	298
4	Напої (Сік фруктовий)	гр.	200	1	0	21,2	362
5	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	0,4	0	9,8	323,325
6	Корж закусочний з борошна пшеничного або Корж закусочний з борошна цільнозернового	гр.	30	2,49	0,38	14,4	т/к
Кількість калорій		525,68		14,24	14,36	84,87	
П'ЯТНИЦЯ							
1	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі,заморожені або квашені (Овочеve асорті)	гр	100	1,7	5,3	9	картотека страв Клопотенко Є.В.
2	Страви з птиці (Котлета з птиці або Оладки з печінки)	гр	70	13,72	9,52	12,74	285
3	Страви з злакових та бобових (Макарони відварні або Фалофель)	гр.	120	12,12	1,32	3,96	295, зб. Клопотенко № 40
4	Молоко і молочні продукти (Какао з молоком)	гр.	200	3,8	3,9	25,8	354
5	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	0,8	0	8,1	323,325
Кількість калорій		547,32		32,14	20,04	59,6	
Вартість Меню № 1 (грн. за одиницю.):							
3 тиждень							
№ з/п	Найменування страв	Один. Виміру	Вихід (гр.)	Склад			№
				Білки (г)	Жири (г)	Вуглев. (г)	Розкладки
ПОНЕДІЛОК							
1	Молоко і молочні продукти Сир твердий (якщо гарнір без додавання сиру твердого)	гр.	15	3,8	4,85	0	9

2	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі, заморожені або квашені (Буряк тушкований з яблуками)	гр	100	1,62	4,66	10,47	54 зб. Рец. Клопотенко № 62
3	Страви з яєць (Драчена)	гр.	50	5,8	7,5	3	179
4	Страви з злакових та бобових (Макарони відварні або Мак ен чиз)	гр.	120	3,1	3,2	17,2	295, зб. Рец. Клопотенко № 47
5	Напої (Чай)	гр.	200	0,1	0	15	349
6	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	1,5	0	21	323,325
Кількість калорій		512,25		15,92	10,7	66,67	
ВІВТОРОК:							
1	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі, заморожені або квашені (Овочі свіжі натуральні)	гр	100	0,6	0	4,2	т/к, або зб. Клопотенко № 5
2	Страви з птиці (Бігос з гречкою)	гр.	70/120	16,84	14,31	23,05	зб. Клопотенко № 49
3	Молоко і молочні продукти (Какао з молоком)	гр.	200	3,8	3,9	25,8	354
4	Корж закусочний з борошна пшеничного або Корж закусочний з борошна цільнозернового	гр.	30	2,49	0,38	14,4	т/к
5	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	0,4	0	9,5	323,325
Кількість калорій		571,63		24,13	18,59	76,95	
СЕРЕДА							
1	Молоко і молочні продукти (Львівський сирник зі сметаною)	гр.	100/10	25,4	17,98	24,91	картотека страв Клопотенко Є.В.
2	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі, заморожені або квашені (Салат з гарбуза та яблук)	гр	100	0,53	3,2	5,9	картотека страв Клопотенко Є.В.
4	Корж закусочний з борошна пшеничного або Корж закусочний з борошна цільнозернового	гр.	30	2,49	0,38	14,4	т/к

5	Напої (Компот з плодів сушених або суміш сухофруктів)	гр.	200	0,5	0	29,7	330/329
5	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	0,4	0	9,5	323,325
Кількість калорій		648,96		29,32	21,56	84,41	
ЧЕТВЕР							
1	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі, заморожені або квашені (Салат з буряка та сухариків)	гр	100	1,7	5,3	9	54, зб.Клопотенко №5
2	Страви з риби (Ковбаски рибні)	гр.	60	9,06	16,38	2,94	206
3	Страви з картоплі (Пюре картопляне або Картопля запечена з куркумою)	гр	120	2,56	4,48	18,64	298 зб Клопотенко № 56
4	Напої (Сік фруктовий)	гр.	200	1	0	21,2	362
5	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	0,4	0	9,8	323,325
Кількість калорій		540,64		14,72	26,16	61,58	
П'ЯТНИЦЯ							
1	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі, заморожені або квашені (Салат з капусти з насінням)	гр	100	2,21	7,73	5,93	52, зб.Клопотенко № 12
2	Страви з птиці (Фрікадельки з птиці або Котлети з птиці)	гр	70	12,74	3,6	6,58	287/т/к, 285
3	Страви з злакових та бобових (Каша в'язка)	гр	120	2,76	3,84	16,2	291
4	Молоко і молочні продукти (Йогурт або кефір)	гр.	125	3,75	2,5	4	329,33
6	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	0,4	0	9,8	323,325
5	Корж закусочний з борошна пшеничного або Корж закусочний з борошна ціЛЬНОзернового	гр.	30	2,49	0,38	14,4	т/к
Кількість калорій		487,49		24,35	18,05	56,91	
4 тиждень:							
ПОНЕДІЛОК							
1.	Молоко і молочні продукти (Сир твердий)	гр.	15	3,8	4,85	0	9
2	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі, заморожені, або квашені (Салат з моркви та капусти)	гр	100	1,4	0	1,28	52, зб.Клопотенко № 23

3	Страви з яєць (Омлет з орегано)	гр.	40	5,1	4,6	0,3	картотека страв Клопотенко Є.В.
4	Страви з злакових та бобових (Каша в'язка або Пюре з бобових)	гр.	120	5,88	3,96	32,88	52, 161
5	Корж закусочний з борошна пшеничного або Корж закусочний з борошна цільнозернового	гр.	30	2,49	0,38	14,4	т/к
6	Напої (Чай)	гр.	200	0,1	0	15	349
7	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	70	1,5	0	21	323,325
Кількість калорій		544,63		20,27	13,79	84,86	
ВІВТОРОК:							
1	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі, заморожені або квашені) (Овочі натуральні квашені, або Овочеve cote)	гр	80	1,36	1,6	7,36	43, картотека страв Клопотенко Є.В.
2	Страви з птиці (Фрікадельки з птиці або Чахохбілі з птиці)	гр	70	12,74	6,68	6,58	287/т/к, зб. Клопотенко № 59
3	Страви з злакових та бобових (Макарони відварні)	гр	120	3,1	3,2	17,2	295
4	Молоко і молочні продукти (Йогурт або кефір)	гр.	125	3,75	2,5	4	358
5	Корж закусочний з борошна пшеничного або Корж закусочний з борошна цільнозернового	гр.	30	2,49	0,38	14,4	т/к
6	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	1,5	0	21	323,325
Кількість калорій		511,16		24,94	14,36	70,54	
СЕРЕДА							
1	Молоко і молочні продукти (Пудинг з сиру запечений з родзинками з кип'яченою сметаною або Львівський сирник з морквою з кип'яченою сметаною або Запіканка сирна з родзинками з кип'яченою сметаною)	гр.	100/10 або 100/10 або 100/10	18,08	18,6	18,17	187/картотека страв Клопотенко Є.В./188
2	Каша молочна вівсяна або рисова	гр.	200	8,6	14,2	38,2	145/146

4	Напої (Чай)	гр	200	0,1	0	15	349
5	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	0,4	0	9	323,325
Кількість калорій		725,4		27,18	32,8	80,37	
ЧЕТВЕР							
1	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі, заморожені або квашені (Овочі свіжі натуральні)	гр	100	0,6	0	4,2	т/к, зб. Клопотенко № 62
2	Страви з риби (Риба смажена або риба смажена в яйці)	гр.	60	11,7	8,40	3,72	195\338
3	Страви з картоплі (Картопля відварена або Картопляне пюре з орегано)	гр	120	2,52	3,72	21,48	103, картотека страв Клопотенко Є.В.
4	Напої (Сік фруктовий)	гр.	200	1	0	21,2	362
5	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	1,5	0	21	323,325
6	Корж закусочний з борошна пшеничного або Корж закусочний з борошна цільнозернового	гр.	30	2,49	0,38	14,4	т/к
Кількість калорій		535,74		19,81	12,5	86	
П'ЯТНИЦЯ							
1	Овочі різноманітні, сезонні, свіжі, заморожені або квашені (Овочі свіжі натуральні)	гр	100	0,6	0	9	54
2	Страви з птиці (Котлета з птиці або Нагетси курячі)	гр	70	13,72	4,6	12,74	285
3	Страви з злакових та бобових (Рис з овочами або Ризотто з зеленим горошком)	гр.	120	6,36	4,68	32,28	т/к, картотека страв Клопотенко Є.В.
4	Молоко і молочні продукти (Какао з молоком)	гр.	200	3,8	3,9	25,8	354
5	Фрукти різноманітні, сезонні свіжі	гр	100	0,4	0	9	323,325
Кількість калорій		573,42		24,88	13,18	88,82	
Вартість Меню № 1 (грн. за одиницю.):							

1. Виконавець повинен надати Замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам:

- Конституція України;

- Закони України: «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», «Про державну допомогу сім'ям з дітьми»
- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»
- Закон України «Про дитяче харчування»
- Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»
- Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»
- Порядок надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України № 116 від 02 лютого 2011 року (із змінами).
- Постанова головного державного санітарного лікаря України № 28-од від 02.09.2004 „Про заходи щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя учнів ЗНЗ”
- Постанова Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.
- Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти»
- Наказ Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 15.08.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», в тому числі щодо заборони м'яса та яєць водоплавної птиці, субпродуктів, що містять синтетичні барвники».
- Наказ 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».
- Наказ Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329 «Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», в тому числі п.14 – відповідальність за безпеку здоров'я учнів і якість продуктів харчування несе підприємство, що забезпечує харчування
- Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії»;

При складанні меню узято за основу

- Санітарний регламент закладів загальної середньої освіти (Наказ МОЗ 2205 від 25.09.2020р)
- Збірник рецептур страв для харчування учнів, Київ, 1987р.
- Збірник рецептур страв дієтичного харчування для підприємств громадського харчування.
- Збірник рецептур страв для дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах Львів, 1919р., Клопотенко Є.В.
- Хімічний склад харчових продуктів, Покровський А.А.
- Картотека страв Клопотенко Є.В.

Чинні нормативні акти, які стосуються предмета закупівлі, що не перелічені вище, також повинні бути враховані при виконанні послуг.

2. Виконавець має розробити Перспективне чотиритижневе меню із зазначенням складу продуктів, вмісту кілокалорій, погодити з територіальним органом Держпродспоживслужби, або іншим органом, який має відповідні повноваження щодо погодження меню для харчування дітей, щодо кожної категорії дітей. Виконавець зобов'язаний дотримуватися Перспективного чотиритижневого меню.

Забезпечити раціональним, якісним, здоровим та дієтичним харчуванням дітей, яким за медичними показаннями (на підставі документального підтвердження) не дозволяється вживати страви, що входять до складу перспективного узгодженого меню. Для таких дітей Виконавцем, спільно з медичним працівником навчального закладу, складається дієтичне чотиритижневе меню, яке затверджується керівником навчального закладу Замовника та погоджується з територіальним органом Держпродспоживслужби.

Вносити будь-які зміни в перспективне чотиритижневе меню, погоджене з Замовником та управлінням Держпродспоживслужби забороняється, окрім випадків письмового обґрунтування та з попереднім погодженням із Замовником та органами Держпродспоживслужби.

3. Виконавець повинен надавати Замовнику послуги, обсяг та якість яких відповідає умовам тендерної документації, договору, санітарно-гігієнічним умовам. Якість послуги підтверджується санітарно-гігієнічними висновками та/або якісними посвідченнями, та/або деклараціями виробника на продукти харчування, з яких готуються страви (на кожен партію продуктів харчування, що завозяться до закладу освіти Виконавцем).

Продукти харчування мають постачатися з терміном придатності не менше 75% від загального терміну збереження.

Для приготування їжі не допускається використання молоковісних та м'ясовісних продуктів харчування, продуктів з додаванням рослинних жирів, синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку, консервантів.

За відсутності будь-якого продукту, для збереження харчової та біологічної цінності, належить провести заміну, керуючись переліком страв, включених в збірник рецептур страв для харчування школярів. Дозволяється заміна гарнірів з круп, напоїв, борошняних виробів рівноцінними продуктами за біологічною цінністю та вартістю страв.

При формуванні Перспективного чотиритижневого сезонного меню кожні десять днів проводити аналіз якості та виконання норм харчування, а за необхідності - його корекцію. Ротація готових страв у примірному чотиритижневому сезонному меню планується відповідно до норм споживання основних груп харчових продуктів на сніданок/вечерю, обід та перекуси (другий сніданок/підвечірок), які наведено у додатках 1-9, 11 і 14, з урахуванням вимог, встановлених додатком 15..

4. Приготування страв виконавцем повинно здійснюватись на очищеній воді.

5. Надання послуг здійснюється виключно в приміщенні їдальні та харчоблоці Замовника.

6. Виконавець має право виготовляти та реалізовувати готові страви власного виробництва, асортимент яких погоджено з управлінням Держпродспоживслужби, адміністрації та працівникам закладу та учням 1-11 класів Замовника.

Посада, прізвище, ініціали, підпис уповноваженої особи Учасника, завірені печаткою.