КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ВІННИИЦЬКИЙ 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): ***код ДК 021:2015 - 55510000-8 Послуги їдалень (Послуги їдалень дітей пільгових категорій (аутсорсинг)).***

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями, UA-2023-12-20-003762-a.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

764 400,00 грн. (Сімсот шістдесят чотири тисячі чотириста 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: з дати укладання договору по 31 грудня 2024р.*

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:

Замовник самостійно визначає необхідні технічні характеристики предмета закупівлі з огляду на специфіку предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель та з дотриманням законодавства.

У місцях, де технічна специфікація містить посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, вважати вираз «або еквівалент».

У місцях, де технічна специфікація містить посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов'язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповуються, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами, біля кожного такого посилання вважати вираз «або еквівалент». Таким чином, вважається, що до кожного посилання додається вираз «або еквівалент».

Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду послуг — замовник здійснює закупівлю даного виду послуг, оскільки вони за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідають потребам та вимогам замовника.

Харчування учнів повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до віково-статевих особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, встановленим постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 (зі змінами).

Організація харчування у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку повинна здійснюватися з дотриманням норм харчування, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Приготування готових страв повинно здійснюватися з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

Учасник зобов'язаний під час надання послуг застосовувати постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

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

−Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР

−Постанові Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами)

−Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України № 116 від 02 лютого 2011 року (зі змінами).

−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»

−Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти».

Учасник при організації харчування зобов'язаний:

1) визначати режим (кратності), способу, форми та графіка харчування відповідно до особливостей контингенту здобувачів освіти в закладі освіти та закладі оздоровлення та відпочинку, їх матеріально-технічного забезпечення, наявності відповідних приміщень за погодженням із замовником;

2) визначати відповідальну особу за організацію харчування;

3) здійснювати закупівлю харчових продуктів;

4) складати примірне чотиритижневе сезонне меню;

5) здійснювати прийом та бракераж харчових продуктів та заповнювати відповідні бракеражні журнали;

6) вести облік здобувачів освіти, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням за рахунок бюджетних коштів;

7) готувати та здійснювати реалізацію готових страв;

8) здійснювати внутрішній контроль за якістю харчових продуктів та готових страв, організацією харчування, дотриманням вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та якість харчових продуктів;

9) вести документацію з організації харчування;

10) постійно здійснювати підтримку у належному робочому стані обладнання та устаткування їдальні (харчоблоку), посуду, забезпечувати створювати умови для зберігання харчових продуктів, готових страв.

Процес вибору та споживання їжі здобувачами освіти/дітьми організовується таким чином, щоб здобувачі освіти/діти отримували їжу за встановленим розкладом та мали достатньо часу для її споживання.

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню, що також враховують особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі їх наявності), та сезонність (осінь, зима, весна, літо). Примірні чотиритижневі сезонні меню погоджуються з територіальним органом Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба). Крім послуг їдальні, учасник може забезпечити замовника відповідною дозволеною постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 до реалізації в закладі освіти буфетною продукцією та забезпечити роботу буфету відповідним персоналом і обладнанням. Послуги їдалень та буфета, а також приготування їжі мають здійснюватися виключно в приміщеннях їдальні та харчоблоку закладу освіти. Ціна послуг та буфетної продукції має включати в себе витрати на закупку продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, тощо. Ціна послуг та буфетної продукції повинна включати в себе всі податки та збори, обов'язкові платежі.

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник у пропозиції також враховує, що протягом року змінюється кількісний склад учнів, а також необхідність в організації дієтичного та, можливо, - лікувального харчування, тому можливі зміни в кількості дітей в кожній групі та потребі у дієтичному та лікувальному харчуванні.

Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей визначеного керівником закладу.

Учасник під час надання послуг повинен передбачити заходи із захисту довкілля, а саме надати гарантійний лист в довільній формі в якому гарантує застосування заходів із захисту довкілля.

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

Персонал, який планується залучати безпосередньо до приготування їжі, повинен мати особисті медичні книжки встановленого МОЗ зразка з результатами проходження періодичних профілактичних медичних оглядів, та інші необхідні документи, в т.ч. і документи про відповідну професійну освіту оформлені у відповідності до діючого законодавства. Персонал повинен пройти гігієнічне навчання зі здачею заліку з гігієнічних знань.

Щодня персонал їдальні (харчоблоку) особисто розписується у журналі здоров'я працівників їдальні (харчоблоку) про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій. У журналі здоров'я, зокрема, зазначається дата; прізвище, ім'я, по батькові, особистий підпис працівника про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій, підпис медичного працівника закладу про відсутність у працівника гнійничкових захворювань.

Учасник повинен суворо дотримуватися правил приймання продуктів, що отримує їдальня, а також умов і строків зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються. Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на учасника, що забезпечує харчування учнів. Продовольчий товар та сировина повинна мати сертифікат відповідності та якісне посвідчення.

Учасник повинен дотримуватись умов і термінів зберігання продуктів харчування, технології приготування страв, правил особистої гігієни працівників харчоблоку.

Приготування готових страв для їх споживання здійснюється з дотриманням послідовності та поточності технологічного процесу, рецептури, а також відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та норм харчування.

Учасник несе відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки продуктів і вихід страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології виготовлення, відбір та зберігання добової проби страв, додержання правил особистої гігієни, санітарний стан приміщень харчоблоку.

Під час приготування страв та виробів, що не містять глютену, слід дотримуватися вимог щодо запобігання потраплянню глютену до таких страв.

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

Під час надання послуг та приготування їжі учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам замовника, здійснюючим 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, відповідно до вимог Постанови КМУ № 305. У разі встановлення та актування бракеражем факту неякісного приготування готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин (у відповідності до вимог п.24 постанови 305) та забезпечити дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Реалізація (видача) готових страв здійснюється після закінчення їх приготування та бракеражу.

Учасник повинен забезпечити належне санітарне утримання приміщення харчоблоку, технологічного обладнання та інвентарю.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентаря, спеціального та санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати централізоване прання санітарного одягу, вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки.

Під час надання послуг відповідальність за збереження об’єктів Замовника та їх складових, дотримання протипожежного стану та вимог безпеки праці покладається на Учасника, у т. ч. Учасник несе у повному обсязі відповідальність за дотримання вимог охорони праці, виробничої санітарії, електробезпеки та пожежної безпеки, та інших робіт необхідних для належного надання послуг. Учасник зобов’язаний здійснювати відшкодування завданих збитків майну та обладнанню замовника.

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

Учасник несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.

Кількість дітей, які мають харчуватись:

Діти пільгових категорій – 162 дітей;

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.

В закладі необхідно організувати харчування учнів за грошовими нормами (згідно чинного рішення органів місцевої влади):

1. Діти пільгових категорій – грошова норма 50 грн. (одноразове харчування).

До дітей пільгових категорій відносяться:

−діти-сироти;

−діти, позбавлені батьківського піклування;

−діти з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних та інклюзивних класах;

−діти із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України “Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям”;

−діти з числа внутрішньо переміщених осіб;

−діти, які мають статус дитини, що постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів;

−діти з числа осіб, визначених у статті 10 та 10^1 Закону України “Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту”;

−діти із сімей, у яких один із батьків є учасником бойових дій або інвалідом війни та захищав незалежність, суверенітет та територіальну цілісність України і брав безпосередню участь в антитерористичній операції, забезпеченні її проведення, перебуваючи безпосередньо в районах антитерористичної операції у період її проведення, у здійсненні заходів із забезпечення національної безпеки і оборони, відсічі і стримування збройної агресії Російської Федерації у Донецькій та Луганській областях, забезпеченні їх здійснення, перебуваючи безпосередньо в районах та у період здійснення зазначених заходів, у заходах, необхідних для забезпечення оборони України, захисту безпеки населення та інтересів держави у зв’язку з військовою агресією Російської Федерації проти України.

Остаточні фінансові розрахунки Замовник проводить по кількості дітей, які харчувались, після надання відповідних документів.

Примірне чотирьохтижневе осіннє меню для харчування учнів пільгових категорій

грошова норма 50,00 грн

Назва страв	Вихід страви, г	Енерго-цінність ккал
1-й тиждень		
3	**4**	**5**
Понеділок:		
Салат з гарбузом (морквою) і яблуком / з помідорів та солодкого перцю / з помідорів та огірків / та сир твердий	70/15	100
Курка по - італійські	50	63
Каша булгур / пшенична	120	132
Узвар з сухофруктів	150	111
		406
Вівторок:		
Салат з моркви з сиром	70	78
Відбивна з філе/ паличка куряча	40	122

Каша “Сонячна” кукурудзяна / кускус	120	143
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій трав’яний / чай	150	1
Фрукти свіжі	70	45
		460
Середа:		
Овочі тушковані, яйце варене	70/20	92
Каша молочна з крупою /гарбузова/ з сухофруктами та маслом вершковим	200/4	280
Напій лимонно -апельсиновий / з цикорієм	150	48
Фрукти свіжі	70	45
		465
Четвер:		
Овочі свіжі/ варені/ квашені	70	17
Макаронник з сиром / макарони відварні з сиром твердим	140	244
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		461
П’ятниця:		
Салат з капусти, моркви та зеленого горошку	70	48
Рибні нагетси / котлети	50	81
Картопля відварна / пюре	120	128
Запечений бутерброд з сиром	30/10	105
Компот з ягід або фруктів / кисіль фруктовий	150	39
		401
2-й тиждень		
Понеділок:		
Салат зі свіжих огірків / морква вітамінна з лимонним соком/ морква припущена	70	40
Нагетси / биточки / курячі	45	97
Каша пшенична «Артек»/ кускус / булгур	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Какао	100	56
Фрукти свіжі	70	45

		441
Вівторок:		
Овочеве асорті, сир твердий	70/10	55
Котлета куряча з соусом«кетчуп»/ м’ясо куряче тушковане	50/20	146
Горохове пюре	120	214
Чай з лимоном / трав’яний	150	3
Фрукти свіжі	70	45
		463
Середа:		
Буряк тушкований зі сметаною/з сухариками /салат з буряка з сиром	70	49
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
		452
Четвер:		
Салат зі свіжих огірків / зі свіжої капусти з кунжутом/ з квашеної капусти	70	71
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
		455
П’ятниця:		
Салат зі свіжих помідорів / зі свіжих помідорів та огірків / з варених овочів	100	56
Макарони відварені з сиром твердим	140	241
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		426
3-й тиждень		
Понеділок:		
Салат зі свіжих помідорів та солодкого перцю /зі свіжих огірків / з моркви та яблук з олією	70	49
Мак енд чіз/ макарони з сиром	150	226

Напій каркаде/ з цикорієм / трав'яний	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		358
Вівторок:		
Овочі свіжі /квашені/варені / , сир твердий	70/10	55
Рис «Паєлья» /плов з куркою	150	234
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		423
Середа:		
Риба тушкована з овочами / риба запечена з морквою та цибулею під соусом "Бешамель"	60	71
Картопляне пюре	120	167
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/йогурт/ ряжанка	125	63
Фрукти свіжі	70	45
		417
Четвер:		
Салат зі свіжих огірків / зі свіжих помідорів та огірків / зі свіжої капусти з насінням	70	61
Фрикадельки курячі / піджарка	50	88
Каша гречана / кускус	120	132
Какао	150	84
Фрукти свіжі	70	45
		410
П'ятниця:		
Салат з капусти, моркви та зеленого горошку та яйце варене	70/40	111
Запіканка сирна з бананом/ пудинг манний з бананом	150	282
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / чай / напій з липою	150/7	3
		467
4-й тиждень		
Понеділок:		
Салат зі свіжих помідорів / морква вітамінна / припущена/ та сир твердий	70/10	73
Тефтелі курячі	60/60	198

Каша кускус / гречана	120	132
Напій каркаде/ м'ятний/ з цикорієм	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		486
Вівторок:		
Асорті овочеве та омлет /яйце варене/	70/40	80
Банош	120	194
Хліб цільнозерновий	10/4/30	120
Напій лимонний / чай з лимоном	150/7	3
Фрукти свіжі	70	45
		442
Середа:		
Салат зі свіжих помідорів та солодкого перцю /з капусти з кунжутом /з квашених овочів	75	77
Зраза куряча з сиром / котлета по-міланські з сиром /м'ясо куряче запечене з сиром та овочами по-французьки	40	102
Картопля тушкована / пюре	120	125
Узвар / компот з фруктів або ягід	150	111
Фрукти свіжі	70	45
		460
Четвер:		
Салат з моркви з сиром	70	78
Рибні стіки (палички) /биточок	50	112
Пюре з зеленого гороху	120	173
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій лимонно-апельсиновий / апельсиновий	150	33
		467
П'ятниця:		
Овочеве соте / овочеве рагу з зеленим горошком	100	85
Запіканка сирна з бананом / сирна з рисом/ сирна з яблуком та морквою	100	183
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		402

Примірне чотирьохтижневе зимове меню для харчування учнів пільгових категорій

грошова норма 50,00 грн

Назва страв	Вихід страви, г	Енерго-цінність ккал
1-й тиждень		
3	**4**	**5**
Понеділок:		
Морква вітамінна з лимонним соком/ морква припущена	70	40
Нагетси / биточки / курячі	45	97
Каша пшенична «Артек»/ кускус	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Какао	100	56
Фрукти свіжі	70	45
		441
Вівторок:		
Овочеве асорті, сир твердий	70/10	55
Котлета куряча з соусом «кетчуп»/ м'ясо куряче тушковане	50/20	146
Горохове пюре	120	214
Чай з лимоном / трав'яний	150	3
Фрукти свіжі	70	45
		463
Середа:		
Буряк тушкований зі сметаною /з сухариками	70	49
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
		452
Четвер:		
Салат зі свіжої капусти з кунжутом/ з квашеної капусти /з кващених огірків	70	71
Омлет з орегано/ паровий/ яйце варене	40	63
Каша "Сонячна" кукурудзяна	120	143
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/ йогурт	125	62

Фрукти свіжі	70	45
		455
П'ятниця:		
Салат овочевий /з варених овочів / вінегрет	100	88
Макарони відварені з сиром твердим	140	241
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		458
2-й тиждень		
Понеділок:		
Салат з гарбузом /морквою/ та яблуком	70/15	100
Курка по - італійські	50	63
Каша пшенична / булгур	120	132
Узвар з сухофруктів	150	111
		406
Вівторок:		
Овочі тушковані, яйце варене	70/20	92
Каша молочна з крупою /гарбузова/ з сухофруктами та маслом вершковим	200/4	280
Напій трав'яний / чай	150	1
Фрукти свіжі	70	45
		418
Середа:		
Морква тушкована в сметанному соусі	70	54
Відбивна з філе/ 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
		507
Четвер:		
Овочі квашені / варені/ свіжі	70	17
Макаронник з сиром кисломолочн / макарони відварні з сиром твердим	140	244
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45

		461
П’ятниця:		
Вінегрет /салат з варених овочів	70	89
Рибні нагетси / котлети	50	81
Картопля відварна / пюре	120	128
Запечений бутерброд з сиром	30/10	105
Компот з ягід або фруктів / кисіль фруктовий	150	39
		442
3-й тиждень		
Понеділок:		
Салат з моркви та яблук з олією	70	49
Мак енд чіз/ макарони з сиром	150	226
Напій каркаде/ з цикорієм / трав’яний	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		358
Вівторок:		
Овочі квашені/варені / , сир твердий	70/8	50
Рис «Паєлья» /плов з куркою	150	234
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		418
Середа:		
Риба тушкована з овочами	60	72
Картопляне пюре	120	167
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/йогурт/ ряжанка	125	63
Фрукти свіжі	70	45
		418
Четвер:		
Салат з капусти з насіння/вінегрет	70	61
Фрикадельки курячі	50	88
Каша гречана / кускус	120	132
Какао	150	84
Фрукти свіжі	70	45
		410
П’ятниця:		
Салат з капусти, моркви та зеленого горошку та яйце варене	70/40	111
Пудинг манний з бананом / запіканка сирна з яблуком та морквою	150	282

Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / чай/ напій з липою	150/7	3
		467
4-й тиждень		
Понеділок:		
Салат з капусти з кунжутом / вінегрет / та сир твердий	70/10	97
Тефтелі курячі	60/60	198
Каша гречана/ “Сонячна” кукурудзяна/ булгур	120	132
Напій каркаде/ м’ятний	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		510
Вівторок:		
Овочі свіжі/ варені	70	16
Каша молочна з крупою з родзинками/ з гарбузом	200	250
Бутерброд з маслом і сиром	10/4/30	120
Чай з лимоном / напій лимонний	150/7	3
Фрукти свіжі	70	45
		434
Середа:		
Капуста тушкована / салат з квашеної капусти / та сир твердий	70/10	88
Пастуший пиріг з курячим м’ясом / піджарка куряча з картоплею	150	189
Узвар / компот з фруктів або ягід	150	111
Фрукти свіжі	70	45
		433
Четвер:		
Буряк, тушкований в сметанному соусі , салат з буряка з сиром	70	49
Рибні стіки (палички) /биточок	50	112
Пюре з зеленого гороху	120	173
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій лимонно-апельсиновий / апельсиновий	150	33
		438
П’ятниця:		
Скрамбл / яйце варене/ та сир твердий	50/10	112
Рагу овочеве/ плов овочевий	120	130
Хліб цільнозерновий	30	71

Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		376

Примірне чотирьохтижневе весняне меню для харчування учнів пільгових категорій
грошова норма 50,00 грн

Назва страв	**Вихід страви, г**	**Енерго-цінність ккал**
1-й тиждень		
3	**4**	**5**
Понеділок:		
Овочеве асорті	70	21
Зрази курячі з сиром	60	170
Горохове пюре	120	214
Чай з лимоном / трав'яний	150	3
Фрукти свіжі	70	45
		453
Вівторок:		
Морква припущена/ салат зі свіжих помідорів та огірків	70	28
Биточки курячі з соусом "кетчуп"	50/25	149
Каша кускус / "Артек"	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Какао	100	56
Фрукти свіжі	70	45
		481
Середа:		
Буряк тушкований зі сметаною/з сухариками / салат з буряка з сиром	70	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
Четвер:		

Капуста тушкована / салат з варених овочів	70	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
П’ятниця:		
Салат овочевий /зі свіжих огірків	100	88
Макарони відварені з сиром твердим	140	241
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		458
2-й тиждень		
Понеділок:		
Салат з варених моркви та буряка/ зі свіжих помідорів та огірків / та сир твердий	70/15	85
Курячий шніцель/ піджарка	50	106
Каша булгур/ пшенична	120	132
Узвар з сухофруктів/ компот з фруктів або ягід	150	111
		434
Вівторок:		
Овочі тушковані, яйце варене	70/40	124
Банош	120	194
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій лимонно -апельсиновий	150	48
Фрукти свіжі	70	45
		482
Середа:		
Салат з вареної моркви/ зі свіжих овочів	70	54
Паличка куряча/ биточок	40	122
Ризотто з зеленим горошком та твердим сиром	120	191
Напій з цикорієм	150	48
Фрукти свіжі	70	45
		460
Четвер:		

Овочі варені/ свіжі	70	17
Макаронник з сиром / макарони відварні з сиром твердим	140	244
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		461
П'ятниця:		
Салат з варених / свіжих / овочів	70	89
Рибні нагетси / котлети	50	81
Картопля відварна / пюре	120	128
Запечений бутерброд з сиром	30/10	105
Компот з ягід або фруктів / кисіль фруктовий	150	39
		442
3-й тиждень		
Понеділок:		
Салат з вареної моркви / буряка/ свіжих огірків	70	30
Мак енд чіз/ макарони з сиром	150	226
Напій каркаде/ з цикорієм / трав'яний	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		339
Вівторок:		
Овочі варені, свіжі	70	17
Шпундра з куркою	75	107
Рис розсипчастий/ булгур	100	137
Бутерброд з сиром	30/10	105
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		429
Середа:		
Риба запечена з морквою та цибулею під соусом "Бешамель" / рибні стіки (палички)	60	71
Картопляне пюре	120	167
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/йогурт	100	50
Фрукти свіжі	70	45
		404
Четвер:		
Капуста тушкована / салат зі свіжих помідорів / огірків	70	57

Фрикадельки курячі	50	88
Каша гречана/ кускус	120	132
Какао / ряжанка	150	84
Фрукти свіжі	70	45
		406
П'ятниця:		
Овочеве рагу з зеленим горошком та яйце варене	75/20	120
Пудинг манний з бананом / запіканка сирна з бананом	120	226
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / чай/ напій з липою	150/7	3
		420
4-й тиждень		
Понеділок:		
Морква припущена / салат з моркви вареної/ зі свіжих огірків/ та сир твердий	70/10	64
Тефтелі курячі	50/50	165
Каша гречана / кускус	120	132
Напій каркаде/ м'ятний	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		444
Вівторок:		
Каша молочна з крупою з родзинками/ з бананом	200	250
Бутерброд з сиром, маслом та овочами	10/4/20/30	125
Чай з лимоном / напій лимонний /	150/7	3
Фрукти свіжі	70	45
		423
Середа:		
Капуста тушкована / салат зі свіжих помідорів	70	39
Котлета по - міланськи з сиром/ відбивна куряча з сиром	40	102
Картопля відварена / пюре	120	167
Узвар / компот з фруктів або ягід	150	111
Фрукти свіжі	70	45
		464
Четвер:		

Буряк, тушкований в сметанному соусі / салат з буряка з сиром	70	49
Рибні стіки (палички) / нагетси	50	112
Пюре з зеленого гороху	120	173
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій лимонно-апельсиновий / апельсиновий	150	33
		438
П'ятниця:		
Овочі варені / свіжі	70	17
Скрамбл / яйце варене/ та сир твердий	50/10	112
Каша "Сонячна"/ булгур	120	143
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		406