КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ВІННИЦЬКА ПОЧАТКОВА ШКОЛА № 5»

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 «ВІННИЦЬКА ПОЧАТКОВА ШКОЛА № 5».*

Місцезнаходження замовника – Україна, 21032 Вінницька область, Вінницький район, м. Вінниця вул. Богдана Ступки, 18

Ідентифікаційний код в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань – 26176222

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 з організації одноразового гарячого харчування учнів 1-4 класів (аутсорсинг).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями, UA-2026-08-11-012223-a**.**

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

3 389 100,00 грн. (Три мільйони триста вісімдесят дев'ять тисяч сто гривень 00 копійок) без ПДВ:

- КПКВК 0611021 «Надання загальної середньої освіти закладами загальної середньої освіти за рахунок коштів місцевого бюджету» - 1 355 640,00 грн. без ПДВ;
- КПКВК 0611702 «Забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам» - 2 033 460,00 грн. без ПДВ.

Відповідно до Порядку 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, затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України № 116 від 02 лютого 2011 року (зі змінами), послуги звільняються від обкладення ПДВ.

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 01.09.2026 р. по 31.12.2026 р.».

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 1-4 класів (Додатки № 2.1, № 2.2, № 2.3, № 2.4).

Послуги їдалень (**ДК 021:2015: 55510000-8 – Послуги їдалень (Послуги з організації одноразового гарячого харчування учнів 1-4 класів (аутсорсинг)**), а також приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщеннях їдалень та харчоблоків навчального закладу, наведених у Додатку 2.

Вартість харчування 1 учня визначається рішеннями органів місцевої влади та становить: - Послуги з організації одноразового гарячого харчування учнів 1-4 класів (аутсорсинг) – 50,00 грн.

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 тощо.

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 (зі змінами)) та повинно бути забезпечено дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Замовник визначає та узгоджує з Виконавцем форму організації харчування, а саме: монопрофільне меню, що визначає один набір страв та не передбачає самостійного вибору споживачами його компонентів.

Обсяги:

Послуги з організації одноразового гарячого харчування учнів 1-4 класів (аутсорсинг) – 67782 послуг.

Місце, де повинні бути надані послуги: Україна, 21032 Вінницька область, Вінницький район, м. Вінниця, вул. Богдана Ступки, 18.

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 тощо. 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"(зі змінами);
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 (зі змінами);
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 (зі змінами);
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 (зі змінами).

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

Додаток № 2.1
до додатка № 2
до тендерної документації

Примірне чотиритижневе осіннє меню сніданків для харчування
учнів 1-4 класів,

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 квашеної капусти та сир твердий	100/15	101
Фрикадельки курячі	90	158
Каша булгур та горошок зелений відварений	80 30	134 27
Узвар із суміші сухофруктів	200	62
Фрукти	100	50
Всього		**532**
Варіант 2:		
Салат з моркви з сиром	110	108
Паличка куряча	55	138
Каша «Артек» та кукурудза відварена з маслом вершковим	100 20	110 19
Хліб цільнозерновий	33	78
Лимонад	150	36
Фрукти свіжі	80	40
		529
Варіант 3:		
Овочі тушковані /припущені	100	82
Фріттата	50	77
Каша молочна з крупою з сухофруктами та маслом вершковим / каша рисова	205/3	295
Цикорій з молоком/ молоко/ кефір	150	85
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**589**
Варіант 4:		
Салат з томатів та цибулі маринованої /асорті з варених овочів	100	59
Макаронник з сиром кисломолочним та перевареною сметаною	200/10	369
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**633**
Варіант 5:		
Салат з свіжої капусти (з морквою і цукром)	100	89
Рибні нагетси / котлети	70	117
Картопля відварна	120	118
Цільнозерновий хліб запечений з сиром /бутерброд з сиром	30/15	122
Кисіль ягідний/ фруктовий	150	71
Фрукти свіжі	60	30
Всього		**547**
2-й тиждень		
Варіант 6:		
Салат зі свіжих огірків / морква вітамінна з лимонним соком	100	43
Нагетси / биточки / курячі	85	190

Макарони з томатом та кукурудза відварена з маслом вершковим	100 20	132 19
Какао	200	112
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**546**
Варіант 7:		
Овочеве асорті та сир твердий	90/15	98
М'ясо куряче тушковане	50/50	139
Каша гречана та горошок зелений відварений	100 20	153 18
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / трав'яний	150	3
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**532**
Варіант 8:		
Салат «А-ля грецький» / салат з буряка з сиром/ та насіння кунжутне	100 15	65 85
Рибні палички	70	128
Картопляне пюре	120	112
Компот з родзинок/ з фруктами з родзинками	200	90
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**530**
Варіант 9:		
Рататуй/ припущені овочі	100	75
Макарони відварені з сиром твердим	150	241
Сік фруктовий	200	84
Хліб цільнозерновий	30	71
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**521**
Варіант 10 :		
Салат зі свіжої капусти з кунжутом/ з квашеної капусти	100	102
Омлет з орегано/ натуральний	50	84
Кускус	120	235
Хліб цільнозерновий	30	71
Ряжанка	125	62
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**604**
3-й тиждень		
Варіант 11:		
Броколі відварена з кунжутом	100 /25	210
Макендчиз/ макарони з сиром	150 150	213
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	90	45
Всього		**552**
Варіант 12:		
Овочі свіжі /квашені/варені	80	19
Паличка куряча	55	138
Плов овочевий	150	248
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір	125	74
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**600**

Варіант 13:		
Салат зі свіжих помідорів та солодкого перцю / зі свіжої капусти з морквою	100	50
Рибні нагетси / котлети	70	117
Картопляне пюре	135	126
Хліб цільнозерновий з сиром	30/15	122
Кисіль фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	50	25
Всього		**524**
Варіант 14:		
Капуста цвітна з кунжутом	100/10	117
Мітбол з птиці	75	99
Каша гречана з томатною пастою	150	245
Какао	200	112
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**623**
Варіант 15:		
Салат з капусти, моркви та зеленого горошку та скрамбл	100/50	153
Запіканка сирна з бананом з перевареною сметаною	150/15	290
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / чай / трав'яний	200/7	3
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**567**
4-й тиждень		
Варіант 16:		
Салат зі свіжих огірків / морква вітамінна з лимонним соком	100	43
Котлета по-міланськи з сиром	88	223
Каша гречана	120	184
Напій з цикорієм	150	33
Фрукти	100	50
Всього		**533**
Варіант 17:		
Асорті овочеве зі свіжих овочів / свіжоморожених / та омлет насіння кунжутне	100 50 10	21 84 57
Банош	150	228
Хліб цільнозерновий з сиром	25/10	93
Сік фруктовий	180	75
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**608**
Варіант 18:		
Салат з томатів та цибулі маринованої / морква вітамінна та сир твердий	100/15	110
Піджарка куряча	65	164
Відварна картопля	120	118
Компот з родзинок	200	90
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**532**
Варіант 19:		
Салат «А-ля грецький» / салат з буряка з сиром Насіння соняшнику	100 10	65 60
Рибні палички	70	128

Макарони відварні з маслом вершковим	140	181
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій апельсиновий	150	33
Фрукти свіжі	75	38
Всього		**576**
Варіант 20:		
Овочеве асорті зі свіжоморожених овочів	100	52
Запіканка сирна з рисом з перевареною сметаною/ каша молочна круп'яна з ягідним кулі	180/15	366
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном/ трав'яний	150/7	3
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**542**

Додаток № 2.2
до додатка № 2
до тендерної документації

Примірне чотиритижневе осіннє меню обідів для харчування
учнів 1-4 класів,
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 квашеної капусти та сир твердий	100/15	101
Фрикадельки курячі	90	158
Каша булгур та горошок зелений відварений	100 50	168 45
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**677**
Варіант 2:		
Морква вітамінна	40	22
Борщ зі свіжою капустою зі сметаною	200/25	143
Січеники зі свинини	50	179
Кускус та кукурудза відварена з маслом вершковим	100 50	196 47
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай / трав'яний	150	-
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**708**
Варіант 3:		
Овочеве асорті та фритата	100 25	61 38
Піджарка зі свинини	65	256
Макарони відварені	150	194
Хліб цільнозерновий	30	71
Компот з ягід або фруктів	200	52

Фрукти свіжі	50	25
Всього		**697**
Варіант 4:		
Овочі свіжі/ варені/ квашені	60	14
Суп картопляний з макаронними виробами	200	97
Шніцель зі свинини	61	214
Каша гречана в'язка	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Кисіль ягідний /фруктовий	200	94
Фрукти свіжі	50	25
Всього		**647**
Варіант 5:		
Салат з капусти, моркви та зеленого горошку і омлет	100/25	111
Рибні нагетси / котлети	70	117
Картопля відварна	150	147
Цільнозерновий хліб запечений з сиром	30/15	122
Узвар із суміші сухофруктів	200	62
Банани свіжі	100	89
Всього		**648**
2-й тиждень		
Варіант 6:		
Салат зі свіжих огірків / морква вітамінна з лимонним соком	90	39
Биточки м'ясні	95	256
Макарони з томатом та зелений горошок відварений	140 20	185 27
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій з м'ятою та лимоном	200	44
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**672**
Варіант 7:		
Салат з яєць, сиру та куркуми/ омлет та сир твердий	50 25/10	71
Борщ зі свіжою капустою зі сметаною	200/15	122
М'ясо куряче тушковане	50/50	139
Каша гречана в'язка	150	165
Хліб цільнозерновий	30	71
Компот з родзинок/ з фруктів з родзинками	200	90
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**708**
Варіант 8:		
Салат «А-ля грецький» / з буряка з сиром / та скрамбл	110 25	72 42
Рибні палички	70	128
Картопля запечена з маслом вершковим /картопляне пюре	150 155	187
Сік фруктовий	200	84
Хліб цільнозерновий	30	71
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**634**
Варіант 9:		
Огірок свіжий / квашений	100	14
М'ясо свине тушковане	50/50	301
Каша «Артек»	120	132
Кукурудза відварена з маслом вершковим	50	47
Хліб цільнозерновий з сиром	30/8	98

Узвар із суміші сухофруктів	200	62
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**704**
Варіант 10 :		
Рататуй /припущені овочі	75	56
Суп гороховий	200	120
Мітболи з твердим сиром і свининою	60	205
Макарони відварені	150	194
Напій з цикорієм	200	35
Хліб цільнозерновий	30	71
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**731**
3-й тиждень		
Варіант 11:		
Броколі відварена з кунжутом	100/10	123
Шніцелі м'ясні	61	214
Макарони відварені	150	194
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій апельсиновий / лимонний	200	48
Фрукти свіжі	75	38
Всього		**688**
Варіант 12:		
Овочі свіжі, квашені, варені та сир твердий	85/15	68
Суп картопляний з макаронними виробами	200	97
Курячі палички	64	112
Каша "Артек" та кукурудза варена	100 50	110 47
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій з цикорієм	200	44
Банани свіжі	100	89
Всього		**638**
Варіант 13:		
Салат зі свіжих помідорів та солодкого перцю / зі свіжої капусти з морквою та омлет і насіння соняшнику	100 25 10	50 42 60
Рибні нагетси / котлети	70	117
Картопляне пюре	150	140
Хліб цільнозерновий з сиром	30/15	122
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**665**
Варіант 14:		
Капуста цвітна варена	30	18
Борщ зі свіжою капустою зі сметаною	200/25	143
Свинина тушкована з зеленим горошком	110	237
Каша гречана	150	165
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / чай / трав'яний	200/7	3
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**687**
Варіант 15:		
Салат з капусти, моркви та зеленого горошку та скрамбл	100 25	69 42

Плов з булгура та свининою	150	392
Хліб цільнозерновий	30	71
Узвар з суміші сухофруктів	200	62
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**686**
4-й тиждень		
Варіант 16:		
Салат з яєць та зеленого горошку	100	136
Борщ зі свіжою капустою зі сметаною	200/25	143
Шніцель курячий	70	147
Каша гречана	150	165
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай каркаде	200	-
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**712**
Варіант 17:		
Асорті овочеве зі свіжих овочів / свіжоморожених / та насіння кунжутне	85 10	18 57
М'ясо свине тушковане	50/50	301
Макарони відварені	140	180
Хліб цільнозерновий	25	59
Мохіто шкільне	200	44
Фрукти свіжі	90	45
Всього		**704**
Варіант 18:		
Салат з томатів та цибулі маринованої / морква вітамінна	100	59
Відварна картопля з відварною свининою	150/41	328
Хліб цільнозерновий з сиром	30/15	122
Компот з родзинок	200	90
Фрукти свіжі	100	50
Всього		649
Варіант 19:		
Рататуй /припущені овочі	75	56
Суп гречаний	200	81
Рибні палички	70	128
Макарони з томатом/ плов овочевий	150	198
Хліб цільнозерновий	30	71
Кисіль ягідний / фруктовий	200	94
Фрукти свіжі	50	25
Всього		**653**
Варіант 20:		
Салат зі свіжих огірків/ салат з квашених огірків	100	43
Січеники зі свинини	50	179
Каша булгур та горошок зелений відварений	100 50	168 45
Хліб цільнозерновий з сиром	30/15	122
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**691**

Додаток № 2.3
до додатка № 2
до тендерної документації

Примірне чотиритижневе зимове меню сніданків для харчування учнів 1-4 класів, грошова норма 50,00 грн.

Назва страв	Вихід страви, г	Енерго-цінність ккал
1-й тиждень		
1	**2**	**3**
Варіант 1:		
Салат з квашеної капусти та яблук	100	88
М'ясо куряче тушковане	50/50	139
Макарони з томатом та кукурудза відварена з маслом вершковим	100 20	132 19
Какао	200	112
Фрукти свіжі	70	35
Всього		**525**
Варіант 2:		
Овочеве асорті та сир твердий	90/15	98
Нагетси / биточки / курячі	85	190
Каша гречана та горошок зелений відварений	100 20	153 18
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / трав'яний	150	3
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**583**
Варіант 3:		
Салат з буряка з сиром/ з моркви з сиром та насіння кунжутне	100 15	107 85
Рибні палички	70	128
Картопляне пюре	120	112
Компот з родзинок/ з фруктами з родзинками	200	90
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**572**
Варіант4:		
Салат зі свіжої капусти з кунжутом/ з квашеної капусти	100	102
Макарони відварені з сиром твердим	150	241
Сік фруктовий	200	84
Хліб цільнозерновий	30	71
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**548**
Варіант 5 :		
Припущені овочі/ вінегрет	100	75
Омлет з орегано/ натуральний	50	84
Кускус	120	235
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір /ряжанка	125	62
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**577**
2-й тиждень		
Варіант 6:		

Салат зі свіжої/ з квашеної капусти та сир твердий	100/15	101
Паличка куряча	55	138
Каша булгур та горошок зелений відварений	90 30	151 27
Узвар із суміші сухофруктів	200	62
Фрукти	100	50
Всього		**529**
Варіант 7:		
Салат з моркви з сиром	110	108
Фрикадельки курячі	90	158
Каша «Артек» та кукурудза відварена з маслом вершковим	100 20	110 19
Хліб цільнозерновий	33	78
Лимонад	150	36
Фрукти свіжі	80	40
		549
Варіант 8:		
Овочі тушковані /варені	100	82
Фріттата	50	77
Каша молочна з крупою з сухофруктами та маслом вершковим / каша рисова	205/3	295
Цикорій з молоком/ йогурт/ кефір	150	85
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**589**
Варіант 9:		
Салат з свіжої капусти	100	89
Рибні нагетси / котлети	70	117
Картопля відварна	120	118
Цільнозерновий хліб запечений з сиром /бутерброд з сиром	30/15	122
Кисіль ягідний/ фруктовий	150	71
Фрукти свіжі	60	30
Всього		**547**
Варіант 10:		
Овочеве асорті/ овочі варені	100	61
Макаронник з сиром кисломолочним та перевареною сметаною	200/10	369
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**635**
3-й тиждень		
Варіант 11:		
Салат з моркви з родзинками / морква вітамінна	100	87
Котлета по-міланськи з сиром	88	223
Каша гречана	120	184
Напій з цикорієм	150	33
Фрукти	100	50
Всього		**577**
Варіант 12:		
Овочеве асорті зі свіжоморожених овочів омлет насіння кунжутне	100 50 8	52 84 46
Банош	150	228
Хліб цільнозерновий з сиром	25/10	93

Сік фруктовий	180	75
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**628**
Варіант 13:		
Салат зі свіжих овочів / морква вітамінна та сир твердий	100/15	110
Піджарка куряча	65	164
Відварна картопля	120	118
Компот з родзинок	200	90
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**532**
Варіант 14:		
Овочі тушковані / вінегрет	100	75
Рибні палички	70	128
Макарони відварні з маслом вершковим	140	181
Хліб цільнозерновий з сиром	30/15	122
Напій апельсиновий	150	33
Фрукти свіжі	75	38
Всього		**577**
Варіант 15:		
Салат з квашеної капусти та яблук	100	88
Запіканка сирна з рисом з перевареною сметаною/ каша молочна круп'яна з ягідним кулі	180/15	366
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном/ трав'яний	150/7	3
Фрукти свіжі	60	30
Всього		**558**
4-й тиждень		
Варіант 16:		
Овочі квашені/варені	80	19
Паличка куряча	55	138
Плов овочевий	150	248
Хліб цільнозерновий	30	71
Йогурт/кефір/ряжанка	125	74
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**600**
Варіант 17:		
Броколі відварена та Кунжут	100 25	67 143
Макендчиз/ макарони з сиром	150 150	213
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	90	45
Всього		**552**
Варіант 18:		
Салат зі свіжої капусти з морквою	100	89
Рибні нагетси / котлети	70	117
Картопляне пюре	135	126
Хліб цільнозерновий з сиром	30/15	122
Кисіль фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	50	25
Всього		**563**
Варіант 19:		
Салат з капусти, моркви та зеленого горошку та скрамбл	100/50	153

Запіканка сирна з бананом з перевареною сметаною	150/15	290
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / чай / трав'яний	200/7	3
Фрукти свіжі	60	30
Всього		**547**
Варіант 20:		
Капуста цвітна з кунжутом	100/10	117
Мітбол з птиці	75	99
Каша гречана з томатною пастою	150	245
Какао	200	112
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**623**

Додаток № 2.4
до додатка № 2
до тендерної документації

Примірне чотиритижневе зимове меню обідів для харчування учнів 1-4 класів, грошова норма 50,00 грн.

Назва страв	**Вихід страви, г**	**Енерго-цінність ккал**
1-й тиждень		
1	**2**	**3**
Варіант 1:		
Салат з квашеної капусти та яблук	100	88
Биточки м'ясні	95	256
Макарони з томатом та зелений горошок відварений	140 20	185 27
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій з цикорієм	200	35
Фрукти свіжі	60	30
Всього		**692**
Варіант 2:		
Салат з яєць, сиру та куркуми/ омлет та сир твердий	50 25/10	71
Борщ зі свіжою капустою зі сметаною	200/15	122
М'ясо куряче тушковане	50/50	139
Каша гречана в'язка	150	165
Хліб цільнозерновий	30	71
Компот з родзинок/ з фруктів з родзинками	200	90
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**708**
Варіант 3:		
Салат з буряка з сиром /з моркви з сиром та скрамбл	110 25	72 42
Рибні палички	70	128
Картопля запечена з маслом вершковим /картопляне пюре	150 155	187
Сік фруктовий	200	84
Хліб цільнозерновий	30	71
Фрукти свіжі	100	50

Всього		**634**
Варіант 4:		
Огірок квашений	100	14
М'ясо свине тушковане	50/50	301
Каша «Артек»	120	132
Кукурудза відварена з маслом вершковим	50	47
Хліб цільнозерновий з сиром	30/8	98
Узвар із суміші сухофруктів	200	62
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**704**
Варіант 5 :		
Припущені овочі/ вінегрет	75	56
Суп гороховий	200	120
Мітболи з твердим сиром і свининою	60	205
Макарони відварені	150	194
Напій з м'ятою та лимоном	200	44
Хліб цільнозерновий	30	71
Фрукти свіжі	85	42
Всього		**732**
2-й тиждень		
Варіант 6:		
Салат зі свіжої / з квашеної капусти та сир твердий	100/15	101
Січеники зі свинини	50	179
Каша булгур та горошок зелений відварений	100 50	168 45
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**698**
Варіант 7:		
Морква вітамінна	40	22
Борщ зі свіжою капустою зі сметаною	200/25	143
Фрикадельки курячі	90	158
Кускус та кукурудза відварена з маслом вершковим	100 50	196 47
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай / трав'яний	150	-
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**687**
Варіант 8:		
Овочеве асорті та фритата	100 25	61 38
Піджарка зі свинини	65	256
Макарони відварені	150	194
Хліб цільнозерновий	30	71
Компот з ягід або фруктів	200	52
Фрукти свіжі	50	25
Всього		**697**
Варіант 9:		
Овочі варені/ квашені	60	14
Суп картопляний з макаронними виробами	200	97
Шніцель зі свинини	61	214
Каша гречана в'язка	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Кисіль ягідний /фруктовий	200	94

Фрукти свіжі	50	25
Всього		**647**
Варіант 10:		
Салат з капусти, моркви та зеленого горошку і омлет	100/25	111
Рибні нагетси / котлети	70	117
Картопля відварна	150	147
Цільнозерновий хліб з сиром	30/15	122
Узвар із суміші сухофруктів	200	62
Банани свіжі	100	89
Всього		**648**
3-й тиждень		
Варіант 11:		
Салат з яєць та зеленого горошку	100	136
Борщ зі свіжою капустою зі сметаною	200/25	143
Шніцель курячий	70	147
Каша гречана	150	165
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай каркаде	200	-
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**712**
Варіант 12:		
Овочеве асорті зі свіжоморожених овочів насіння кунжутне	85 10	44 57
М’ясо свине тушковане	50/50	301
Макарони відварені	140	180
Хліб цільнозерновий	25	59
Напій трав’яний з лимоном	200	44
Фрукти свіжі	90	45
Всього		**730**
Варіант 13:		
Салат зі свіжих овочів/морква вітамінна	100	59
Відварна свинина	41	181
Відварна картопля	150	147
Хліб цільнозерновий з сиром	30/15	122
Компот з родзинок	200	90
Фрукти свіжі	100	50
Всього		649
Варіант 14:		
Овочі тушковані/ вінегрет	75	56
Суп гречаний	200	81
Рибні палички	70	128
Макарони з томатом/ плов овочевий	150	198
Хліб цільнозерновий	30	71
Кисіль ягідний / фруктовий	200	94
Фрукти свіжі	50	25
Всього		**653**
Варіант 15:		
Салат з квашеної капусти та яблук	100	88
Січеники зі свинини	50	179
Каша булгур та горошок зелений відварений	100 50	168 45
Хліб цільнозерновий з сиром	30/15	122
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	60	30
Всього		**716**

4-й тиждень		
Варіант 16:		
Овочі квашені, варені та сир твердий	100/15	71
Шніцелі м'ясні	61	214
Макарони відварені	150	194
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій апельсиновий / лимонний	200	48
Фрукти свіжі	75	38
Всього		**636**
Варіант 17:		
Броколі відварена з кунжутом	85/10	113
Суп картопляний з макаронними виробами	200	97
Курячі палички	64	112
Каша "Артек" та кукурудза варена	100 50	110 47
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій з цикорієм	200	44
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**644**
Варіант 18:		
Салат зі свіжої капусти з морквою та омлет і насіння соняшнику	100 25 10	50 42 60
Рибні нагетси / котлети	70	117
Картопляне пюре	150	140
Хліб цільнозерновий з сиром	30/15	122
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**665**
Варіант 19:		
Салат з квашених огірків, свіжої капусти , моркви та горіхів	30	21
Борщ зі свіжою капустою зі сметаною	200/25	143
Свинина тушкована з зеленим горошком	110	237
Каша гречана	150	165
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / чай / трав'яний	200/7	3
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**690**
Варіант20:		
Салат з капусти, моркви та зеленого горошку та скрамбл	100 25	69 42
Плов з булгура та свининою	150	392
Хліб цільнозерновий	30	71
Узвар з суміші сухофруктів	200	62
Фрукти свіжі	100	50
Всього		**686**