

КОНТРАКТ НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ № 601

г. Тирасполь

« 11 » 03 2024 г.

Министерство здравоохранения ПМР, именуемое в дальнейшем **Государственный заказчик**, в лице исполняющего обязанности заместителя министра здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики по закупочной политике Глизнуца И.Н., действующего на основании Доверенности от 27 декабря 2023 года №01.1-14/16051, с одной стороны, ООО «Сейм», именуемое в дальнейшем **Исполнитель**, в лице директора Пынзарь С.Н., действующего на основании Устава, с другой стороны, и **ГУ «Дубоссарская центральная районная больница»**, именуемое в дальнейшем **Получатель**, в лице главного врача **Асмолова А.В.**, действующего на основании Устава, с третьей, а при совместном упоминании именуемые «Стороны», по итогам проведения открытого аукциона (Протокол II этапа от 15 февраля 2024 года №01-07/22 (ID6232)), руководствуясь статьей 41 Закона Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике», заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. По заданию Плательщика Исполнитель обязуется оказать услугу и сдать ее результат плательщику, а Плательщик обязуется принять результат услуг, оказанных в рамках утвержденного задания и оплатить его в порядке и на условиях, предусмотренных настоящим Контрактом.

1.2. Под услугой в рамках настоящего Контракта подразумевается организация лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Дубоссарская центральная районная больница»

1.3. Объем, виды, цена услуг определяются Спецификацией (Приложение № 1 к настоящему Контракту), являющейся неотъемлемой частью настоящего контракта.

2. СУММА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Сумма Контракта составляет **2 851 845 (два миллиона восемьсот пятьдесят одна тысяча восемьсот сорок пять),00 руб. ПМР**, что соответствует плану закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд Министерства здравоохранения ПМР на 2024 год.

2.2. Цена контракта, указанная в пункте 2.1. контракта, является твердой и определяется на весь срок действия контракта в соответствии с правилами, установленными законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

2.3. Цена контракта, указанная в пункте 2.1. контракта, может изменяться только в случаях, порядке и на условиях, предусмотренных законодательством Приднестровской Молдавской Республики в сфере закупок.

2.4. Окончательная стоимость оказанных Исполнителем услуг складывается из цен, указываемых в счете, выставляемом Исполнителем на основании Акта сдачи-приемки результата оказанных услуг.

2.5. Предварительная оплата составляет в размере 50% от суммы контракта, оплата оставшейся суммы за фактически оказанные услуги - в течение 30 календарных дней, после подписания соответствующих актов выполненных работ.

2.6. Расчет по настоящему контракту производится Получателем в безналичной форме путем перечисления денежных средств в рублях Приднестровской Молдавской Республики на расчетный счет Исполнителя.

2.7. Источник финансирования – Республиканский бюджет.

3.СРОКИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ И ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМКИ ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

3.1. Срок оказания услуг составляет с 19 февраля 2024 года по 31 декабря 2024 года.

3.2 Передача результатов оказанных Исполнителем услуг оформляется Актом сдачи-приёмки результата оказанных услуг.

3.3 Исполнитель предоставляет Получателю результат услуг, с приложением Акта сдачи-приёмки результата оказанных услуг.

3.4 Получатель в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня предоставления Исполнителем Акта обязан принять результат оказанных услуг и направить Исполнителю подписанный Акт сдачи-приемки результата оказанных услуг или мотивированный отказ в приемке.

3.5 В случае мотивированного отказа Получателя от приемки результата оказанных услуг, Сторонами составляется двусторонний акт с указанием перечня недостатков, порядка и сроков их устранения.

3.6 Исполнитель обязуется своими силами и за свой счет устранить выявленные недостатки оказанных услуг, возникшие по вине Исполнителя, в согласованные с Получателем сроки, и после устранения направить Получателю повторный Акт сдачи-приемки результата оказанных услуг, который подлежит рассмотрению и подписанию Получателем в срок, установленный пунктом 3.4. настоящего контракта.

3.7 В случае уклонения Исполнителя от исполнения обязательств, предусмотренных пунктом 3.6 настоящего контракта, Получатель вправе поручить исправление выявленных недостатков третьим лицам, при этом Исполнитель обязан возместить все понесенные, в связи с этим расходы в полном объеме в сроки, указанные Получателем.

4.ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Исполнитель обязуется:

4.1.1. Закупать продукты, предназначенные для питания пациентов ГУ «Дубоссарская центральная районная больница».

4.1.2. Осуществлять проверку качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении лечебного питания.

4.1.3 Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания.

4.1.4. Осуществлять правильную закладку продуктов при приготовлении блюд.

4.1.5. Осуществлять снятие пробы перед каждой выдачей пищи.

4.1.6. Обеспечить качество и безопасность, количество и ассортимент продуктов, используемых для приготовления питания.

4.1.7. Осуществлять приготовление питания для пациентов на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых Получателем услуги

4.1.8. При оказании услуг по предоставлению лечебного питания, соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности в т.ч. соблюдение нормативов, определяющих нормы натуральных компонентов и калорийности в лечебном питании (Приложение 2)

4.1.9. Осуществлять контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг.

4.1.10. Обеспечивать пациентов ежедневно 4-х и 5-ти разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты (Приложение 3).

4.1.11. При отпуске питания больных обеспечивать следующие температуры готовой пищи:

- первых блюд - не ниже 81 °С;
- вторых блюд и гарниров - не ниже 56 °С;
- холодных блюд и напитков - от 5 до 12°С;
- горячих напитков - не ниже 81 °С.

4.1.12. Обеспечивать отпуск готовой продукции своими силами.

4.1.13. Изменить расчет потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества пациентов более 3 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, в соответствии с заявкой Получателя услуги в телефонном режиме.

4.1.14. В исключительных случаях и только с письменного согласия Получателя услуги осуществление замены одного продукта другим при отсутствии полного набора продуктов, индивидуализацию химического состава и калорийности стандартных диет за счет увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, мясо).

4.1.15. Самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания.

4.1.16. Должен обеспечивать беспрепятственный доступ представителей заказчика, Получателя услуг на пункт приготовления питания для контроля за качеством продуктов питания, используемых при приготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд, качеством и органолептическими свойствами готовых блюд.

4.1.17. Обеспечивать приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4 раза в день в зависимости от назначенного типа диеты.

4.1.18. Исполнитель обязан ежедневно оставлять суточные пробы завтрака, обеда и ужина.

4.1.19. Исполнитель обеспечивает выполнение плана производственного контроля.

4.1.20. Все поставляемые продукты должны соответствовать Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06.

4.1.21. Объем неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе исполнителя, составляет 7 (семь) дней.

4.1.22. При приготовлении пищи должны соблюдаться санитарные нормы и правила, действующие для предприятий общественного питания (Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06).

4.1.23. Сводное семидневное меню и карточки-раскладки блюд лечебного питания составляются и утверждаются Получателем услуг и не могут быть изменены на протяжении всего действия контракта без согласования сторон.

4.1.24. Выполнять санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия на пищеблоке в соответствии с действующим законодательством.

4.1.25. Разработать и реализовать на пищеблоке программы производственного контроля, в том числе лабораторного, за соблюдением санитарных правил.

4.1.26. Обеспечить выдачу готовых блюд, а также расфасованных продуктов, сотрудниками исполнителя в выделенном помещении пищеблока

4.1.27. Оказать услугу по организации лечебного питания в соответствии с:

- Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.2630-04;
- Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06;
- Приказом МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД;
- Приказом МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД;
- Приказом МЗ ПМР от 18 апреля 2023 года №296-ОД.

4.1.28. Устранять выявленные Получателем недостатки оказанных Услуг, в сроки, согласованные Сторонами.

4.1.29. Обеспечивать возможность осуществления Получателем контроля и надзора за ходом оказания услуг, качеством используемых продуктов питания.

4.1.30. Согласовывать с Получателем все необходимые действия.

4.1.31. В письменном виде немедленно извещать Получателя обо всех обстоятельствах, затрудняющих или делающих невозможным исполнение своих обязательств по настоящему контракту.

4.1.32. Передать результат оказанных услуг Получателю по Акту сдачи-приемки оказанных услуг.

4.1.33. Выполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

4.1.34. Готовые блюда лечебного питания передать по графику в соответствии с

раздаточной ведомостью.

4.1.35. Оказывать услуги на производственных площадях для приготовления питания и хранения продуктов ГУ «Дубоссарская центральная районная больница» на правах аренды с 19.02.2024 года.

4.2. Исполнитель имеет право:

4.2.1. Запрашивать у Получателя дополнительную информацию, необходимую для выполнения своих обязательств по настоящему контракту.

4.2.2. Требовать своевременной оплаты Услуги на условиях, предусмотренных настоящим контрактом.

4.2.3. Требовать обеспечения своевременной приемки оказанных услуг и подписания Акта сдачи-приемки результата оказанных услуг либо обоснованного отказа от его подписания в установленные сроки.

4.2.4. Реализовывать иные права, предусмотренные законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

4.3. Получатель обязуется:

4.3.1. Оплатить результат оказанных услуг в сроки, предусмотренные контрактом.

4.3.2. Оказывать содействие Исполнителю в ходе оказания им услуг по вопросам, непосредственно связанным с предметом контракта, решение которых возможно только при участии Получателя.

4.3.3. Своевременно представить Исполнителю утвержденное количество пациентов, заявленных на питание и меню-требование по диетическим столам, согласно лечебному питанию.

4.3.4. Своевременно сообщать в письменной форме Исполнителю о выявленных недостатках.

4.3.5. Принять по Акту сдачи-приемки услуг, оказанные по настоящему контракту услуги либо составить мотивированный отказ от приёмки.

4.3.6. Выполнять иные обязанности, предусмотренные законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

4.4. Получатель имеет право:

4.4.1. Контролировать объем закладки продуктов питания в целях выполнения стоимостной нормы.

4.4.2. Требовать от Исполнителя, надлежащего выполнения обязательств в рамках условий настоящего контракта.

4.4.3. Осуществлять контроль за ходом оказания услуг по настоящему контракту.

4.4.4. Требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

4.4.5. Отказаться от принятия результатов услуг, если не соблюдены полностью или в части условия, предусмотренные настоящим контрактом, и Исполнитель отказывается устранять недостатки.

4.4.6. Реализовывать иные права, предусмотренные законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

4.5. Государственный заказчик обязан:

4.5.1. Гарантировать своевременную оплату за оказываемые услуги в полном объеме.

4.6. Государственный заказчик имеет право:

4.6.1. Осуществлять контроль за своевременным исполнением обязанностей Исполнителя и Получателя.

4.6.2. Провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.

4.6.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством Приднестровской Молдавской Республики для одностороннего отказа.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств по контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим

законодательством Приднестровской Молдавской Республики с учетом условий, установленных настоящим контрактом.

5.2. Взыскание любых неустоек, пеней, штрафов, предусмотренных законодательством Приднестровской Молдавской Республики и/или настоящим контрактом, за нарушение обязательств, вытекающих из настоящего контракта, не освобождает Стороны от исполнения такого обязательства в натуре.

5.3. В случае допущенной Исполнителем просрочки в предоставлении Услуги, Государственный заказчик или Получатель вправе предъявить Исполнителю требования об уплате пени в размере 0,05 % от суммы задолженности неисполненного обязательства за каждый день просрочки. При этом сумма взимаемой неустойки не должна превышать 10% от общей суммы заключенного контракта.

6. ФОРС-МАЖОР (ДЕЙСТВИЕ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ)

6.1. Сторона освобождается от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по контракту, если такое неисполнение явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: пожара, наводнения, землетрясения, других стихийных бедствий, эпидемии, военных действий, гражданских беспорядков, решений государственных органов, или других, не зависящих от этой Стороны, обстоятельств, влияющих на возможность исполнения её обязательств по контракту.

6.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения обязательств по контракту продлевается на срок, в течение которого действуют такие обстоятельства и их последствия.

6.3. Сторона, которая не в состоянии исполнить свои обязательства по причине действия непреодолимой силы, должна незамедлительно уведомить другую Сторону в письменной форме о начале и ожидаемом сроке действия указанных обстоятельств.

6.4. Если обстоятельства непреодолимой силы, препятствующие исполнению обязательств по контракту, будут продолжаться более 3 (трех) месяцев, судьба настоящего контракта будет решаться путем проведения дополнительных переговоров между Сторонами.

6.5. При прекращении действия обстоятельств непреодолимой силы Сторона, ссылающаяся на это обстоятельство, должна без промедления известить об этом другую Сторону в письменной форме с указанием срока, в который она предполагает исполнить обязательства по контракту, если это остается возможным и целесообразным для Сторон, или обосновать невозможность или нецелесообразность надлежащего исполнения.

6.6. Факт наличия действия обстоятельств непреодолимой силы и их продолжительность подтверждает Сторона, заинтересованная в признании данных обстоятельств форс – мажорными, заключением компетентного органа Приднестровской Молдавской Республики.

7. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

7.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из настоящего контракта или в связи с ним, должны разрешаться, по возможности, путем переговоров между Сторонами.

7.2. Споры и разногласия, возникшие в ходе исполнения настоящего контракта, не урегулированные путем переговоров, разрешаются в судебном порядке в соответствии с законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания Сторонами и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему контракту и осуществления всех необходимых платежей и взаиморасчетов.

8.2. Днем подписания настоящего контракта Стороны договорились считать самую позднюю из дат, указанных в Разделе 10 настоящего контракта (под подписями Сторон).

8.3. Датой исполнения обязательств по оказанию услуг является дата подписания

Получателем Акта сдачи-приемки результата оказанных услуг, который является подтверждением оказания услуг, предусмотренных настоящим контрактом, и основанием для окончательного расчета за оказание услуг в соответствии с настоящим контрактом.

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Во всем остальном, что не урегулировано настоящим контрактом, стороны руководствуются нормами действующего законодательства Приднестровской Молдавской Республики.

9.2. Настоящий контракт составлен в трех экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из Сторон.

9.3. Изменение условий настоящего контракта и его досрочное прекращение допускаются по соглашению сторон в случаях, предусмотренных законодательством Приднестровской Молдавской Республики, в том числе Законом Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике».

9.4. Все изменения и дополнения к настоящему контракту имеют юридическую силу, если они оформлены письменно и удостоверены подписями, уполномоченных на то лиц.

9.5. Все Приложения к настоящему контракту являются его неотъемлемой частью.

10. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Исполнитель:

ООО «Сейм»

г. Тирасполь, пер. Энергетиков, 25
р/с 2212210000000172

в ОАО «Эксимбанк» г. Тирасполь
ф.к. 0200040136

к.с. 20210000088 КУБ 21

Директор


«11» 03 2024 г.

С.Н. Пынзарь

Получатель:

ГУ «Дубоссарская центральная районная больница»

г. Дубоссары, ул. Фрунзе 46

р/сч. 2182410000116081 в Дубоссарском филиале

ЗАО «Приднестровский Сбербанк», КУБ 41,

корр. сч. 20210000094, ф/к 0700000288

тел. (215)33924, 25060, e-mail: dbrhospt@yandex.ru

Главный врач


«11» 03 2024 г.

А.В. Асмолов

г. и. Габри

**Государственный заказчик
Министерство здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики**

г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3

р/счет 2182006436701003

в ПРБ г. Тирасполь

КУБ 00

Ф/к 0200018510

Заместитель министра

Знаковская

Приднестровской Молдавской

Республики по государственной политике


«11» 03 2024 г.

И.Н. Глизнуца

Приложение № 1
к контракту на оказание услуг № ____ от « ____ »
2024г.

Спецификация № 1
к контракту на оказание услуг № 101 от «11» 03. 2024

№	Наименование услуги	Количество заказов на суточное питание	Цена одного заказа, руб. ПМР	Сумма, руб. ПМР
1	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Дубоссарская центральная районная больница» на период с 19.02.2024 года по 31.12.2024 года, в том числе: Стол №1 – 730 заказов на суточное питание; Стол №4 – 1 270 заказов на суточное питание; Стол №5 – 1 810 заказов на суточное питание; Стол №7 – 730 заказов на суточное питание; Стол №9 – 2 190 заказов на суточное питание; Стол №10 – 2 190 заказов на суточное питание; Стол №11 – 7 300 заказов на суточное питание; Стол №15 – 10 950 заказов на суточное питание; Стол №16 (дети до 1,5 лет) – 750 заказов на суточное питание; Стол №16 (дети с 1,5 до 3 лет) – 750 заказов на суточное питание; Стол №16 (дети с 3 до 5 лет) – 550 заказов на суточное питание; Стол №16 (дети с 5 до 7 лет) – 550 заказов на суточное питание; Стол №16 (дети с 7 до 14 лет) – 730 заказов на суточное питание.	30 500		2 851 845,00
	ИТОГО сумма контракта			2 851 845,00

Итого: 2 851 845 (два миллиона восемьсот пятьдесят одна тысяча восемьсот сорок пять),00 рублей ПМР.

Исполнитель:

ООО «Сейм»

г. Тирасполь, пер. Энергетиков, 25
 р/с 2212210000000172
 в ОАО «Эксимбанк» г. Тирасполь
 ф.к. 0200040136
 к.с. 20210000088, КУБ 21

Директор



С.Н. Пынзарь

Получатель:

ГУ «Дубоссарская центральная районная больница»

г. Дубоссары, ул. Фрунзе 46
 р/сч. 2182410000116081 в Дубоссарском филиале
 ЗАО «Приднестровский Сбербанк», КУБ 41,
 корр. сч. 20210000094, ф/к 0700000288,
 тел. (215)33924, 25060, e-mail: dbrhospt@yandex.ru

Главный врач

А.В. Асмолов
 « ____ » ____ 2024 г.

г. и. Сафрин

Государственный заказчик
Министерство здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики

г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3
 р/счет 2182006436701003 в ПРБ г. Тирасполь, КУБ 00, Ф/к 0200018510

Заместитель министра здравоохранения ПМР
по закупочной политике

И.Н. Глизнуца

«11» 03. 2024г.

**Медико-технические требования к организации лечебного питания
пациентов, находящихся на стационарном лечении
в ГУ «Дубоссарская центральная районная больница»**

№	Параметры	Требования
1. Общие требования		
1.1	Заказчик услуг	ГУ «ДЦРБ»
1.2	Начало оказания услуг	19 февраля 2024 года
1.3	Исполнитель услуг	ООО «Сейм», свидетельство государственной регистрации № 01-023-3357 от 15 января 2004 г.
1.4	Оказание услуг на производственных площадях для приготовления питания и хранения продуктов ГУ «Дубоссарская центральная районная больница», на правах аренды государственного имущества.	Обязуемся заключить договор аренды с Арендодателем
1.5	Наличие на момент начала оказания услуг положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площадки, на которых планируется производство лечебного питания для пациентов ГУ «Дубоссарская центральная районная больница»	обязуемся
1.6	Оказание услуг по организации лечебного питания должно осуществляться в соответствии с: Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.1375-04 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06 Приказ МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД Приказ МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД Приказ МЗ ПМР от 18 апреля 2023 года №296-ОД	обязуемся
1.7	Обеспечение пациентов ежедневно 4-ёх и 5-ти разовым лечебным питанием, в зависимости от выбранного типа диеты.	обязуемся
2. Права и функции заказчика		
2.1	Заказчик имеет право, по согласованию с Исполнителем, вносить изменения в меню, учитывая сезонность продуктов (овощи, фрукты), о чем будет сообщаться в сроки, оговорённые договором.	согласны
2.2	Заказчик имеет право осуществлять контроль за качеством продуктов питания, используемых при изготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд и качеством, и органолептическими свойствами готовых блюд.	согласны
2.3	Заказчик ежедневно, в сроки оговоренные договором, предоставляет количество питающихся, для составления меню раскладки, и дополнительной меню раскладки по столам.	согласны
2.4	Заказчик направляет представителей, в сроки, оговоренные в контракте, для получения приготовленных блюд.	согласны
3. Функции исполнителя		
3.1	Выдача готовых блюд, а также расфасованных продуктов, осуществляется сотрудниками Исполнителя в выделенном помещении пищеблока.	обязуемся
3.2	Объём неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе исполнителя	наличие объёма, необходимого для обеспечения учреждения лечебным питанием в течение 7суток
3.3	Все поставляемые пищевые продукты (за исключением используемых для приготовления блюд) должны соответствовать: Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.2.1078-07 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06 Приказ МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД Приказ МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД Приказ МЗ ПМР от 18 апреля 2023 года №296-ОД	обязуемся
3.4	При приготовлении пищи должны соблюдаться санитарные нормы и правила, действующие для предприятий общественного питания (Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06)	обязуемся
3.5	Исполнитель должен обеспечивать беспрепятственный доступ представителей заказчика, получателя услуг на пункт приготовления питания для контроля за качеством продуктов питания, используемых при приготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд, качеством и органолептическими свойствами готовых блюд.	обязуемся
3.6	Сводное семидневное меню и карточки-раскладки блюд лечебного питания составляются и утверждаются получателем услуг и не могут быть изменены на протяжении всего действия договора без согласования сторон.	обязуемся
3.7	Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4 или 5 раз в день, в зависимости от назначенного типа диеты и среднесуточной нормы продуктов питания, установленные действующими нормативными актами.	обязуемся
3.8	Закупка продуктов, предназначенных для питания пациентов заказчика.	обязуемся
3.9	Проверка качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении лечебного питания.	обязуемся
3.10	Контроль правильности хранения запаса продуктов питания.	обязуемся

№	Параметры	Требования
3.11	Осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд.	обязуемся
3.12	Снятие суточной пробы перед каждой выдачей пищи, с обязательной записью в брокеражный журнал.	обязуемся
3.13	Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления пищи.	обязуемся
3.14	Осуществление приготовления питания для пациентов заказчика на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых заказчиком.	обязуемся
3.15	При оказании услуг по предоставлению лечебного питания, соблюдение установленных санитарных, технологических, противопожарных и иных нормативных требований, а также правил охраны труда и техники безопасности в т.ч. соблюдение нормативов, определяющих нормы натуральных компонентов и калорийности в лечебном питании.	обязуемся
3.16	Контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств, используемых при оказании услуг	обязуемся
3.17	При отпуске заказчику рационов для питания больных, обеспечение следующих температур готовой пищи: первых блюд - не ниже 81° С, вторых блюд и гарниров - не ниже 56° С, холодных блюд и напитков - от 5 до 12° С, горячих напитков - не ниже 81° С.	обязуемся
3.18	Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами.	обязуемся
3.19	Изменение расчета потребности в продуктах в виде дополнительной меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества пациентов более 3 человек по сравнению с данными на начало текущего дня, в соответствии с заявкой получателя услуги в телефонном режиме.	обязуемся
3.20	В исключительных случаях и только с письменного согласия заказчика осуществление замены одного продукта другим при отсутствии полного набора продуктов, индивидуализацию химического состава и калорийности стандартных диет за счет увеличения или уменьшения количества буфетных продуктов (хлеб, сахар, мясо).	обязуемся
3.21	Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания.	обязуемся

Исполнитель:

ООО «Сейм»

г. Тирасполь, пер. Энергетиков, 25
р/с 2212210000000172
в ОАО «Эксимбанк» г. Тирасполь
ф.к. 0200040136
к.с. 20210000088, КУБ 21



Директор

С.Н. Пынзарь

«__» 2024 г.

Получатель:

ГУ «Дубоссарская центральная районная больница»

г. Дубоссары, ул. Фрунзе 46
р/сч. 2182410000116081 в Дубоссарском
филиале ЗАО «Приднестровский
Сбербанк», КУБ 41, корр. сч. 20210000094,
ф/к 0700000288
тел. (215)33924, 25060
e-mail: dbrhos@dnpr.gov.md

Главный врач

В.В. Асмолов

«__» 2024 г.



**Государственный заказчик
Министерство здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики**
г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3

р/счет 2182006436701003 в ПРБ г. Тирасполь, КУБ 00, Ф/к 0200018510

Заместитель министра здравоохранения ПМР
по закупочной политике



И.Н. Глизнуца

«__» 2024 г.

Примерный рацион питания больных.**Стол №1**

Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша гречневая протёртая	200	Суп рисовый с курицей	250/25	Яблоко печёное	1 шт	Каша манная молочная	250
	Омлет паровой	60	Картофельное пюре	200			Печенье	25
	Масло сливочное	20	Фрикадельки мясные в молочном соусе	100/50			Чай	200
	Гренки	150	Кисель	200				
	Чай с молоком	200						
Вторник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша рисовая молочная	250	Суп овсяный с молотым мясом	250/25	Молоко кипячёное	200	Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	20	Морковное пюре	200			Рыбное суфле	90
	Гренки	150	Котлета мясная паровая	100			Чай	200
	Чай	200	Компот из сухофруктов	200				
Среда	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша манная на воде	200	Суп гречневый с молотым мясом	250/25	Яблоко печёное	1 шт	Каша овсяная	200
	Омлет паровой	60	Тефтели мясные паровые	2/100			Омлет паровой	60
	Масло сливочное	20	Картофельное пюре	200			Кисель	200
	Гренки	150	Компот из сухофруктов	200			Печенье	25
	Чай	200						
Четверг	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша манная молочная	250	Суп с фрикадельками	250/25	Кефир	200	Каша рисовая	200
	Масло сливочное	20	Каша гречневая	200			Котлета рыбная паровая	100
	Гренки	150	Мясное суфле	90			Кисель	200
	Чай с молоком	200	Компот из сухофруктов	200				
Пятница	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная молочная	250	Суп манный с молотым мясом	250/25	Яблоко печёное	1 шт	Каша гречневая	200
	Молоко кипячёное	200	Картофельное пюре	200			Котлета мясная паровая	100
	Гренки	150	Суфле куриное паровое	90			Печенье	25
	Чай	200	Компот из сухофруктов	200				
Суббота	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша гречневая молочная	250	Суп картофельный с куриным мясом	250/25	Кисель	200	Картофельное пюре	200
	Молоко	200	Каша рисовая	200			Котлета рыбная паровая	100
	Масло сливочное	20	Фрикадельки мясные	90			Чай	200

			паровые					
	Гренки	150	Компот из сухофруктов	200				
Воскресенье	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Суфле (пудинг) творожный паровой	120	Суп овсяный	250	Яблоко печёное с сахаром	1шт	Каша рисовая молочная	250
	Молоко	200	Картофельное пюре	200			Омлет паровой	60
	Гренки	150	Суфле мясное паровое	90			Чай	200
	Масло сливочное	20	Компот из сухофруктов	200				

Стол №4

Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша рисовая б/с	200	Суп-пюре с мясом куриным с манной крупой	250/25	Яблоко печёное	1шт	Котлета рыбная паровая	100
	Чай без сахара	200	Суфле мясное паровое	100			Каша овсяная	200
	Омлет натуральный паровой	60	Каша гречневая протёртая	200			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов	200			Сухари на день	200
							Рисовый отвар	200
Вторник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша манная	250	Бульон из рисовой крупы с фрикадельками	250/25	Творожное суфле паровое	120	Котлета мясная паровая	100
	Чай без сахара	200	Биточки рыбные паровые	100			Каша гречневая протёртая	200
	Омлет натуральный паровой	60	Каша геркулесовая	200			Чай без сахара	200
			Кисель фруктовый	200			Сухари на день	150
							Рисовый отвар	200
Среда	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная	200	Суп рисовый слизистый на мясном бульоне	250	Яблоко печёное	1шт	Суфле из отварного мяса куриного	100
	Чай без сахара	200	Суфле мясное паровое	100			Каша рисовая протёртая	200
	Омлет натуральный паровой	60	Каша гречневая протёртая	200			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов	200			Сухари на день	150

							Рисовый отвар	200
Четверг	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша геркулесовая протёртая	200	Бульон куриный с мясом и манной крупой	250/25	Творожное суфле паровое	120	Суфле из варёной рыбы паровое	100
	Чай без сахара	200	Суфле мясное паровое	100			Каша гречневая протёртая	200
	Яйцо всмятку	1 шт	Каша рисовая протёртая	200			Чай без сахара	200
			Кисель фруктовый	200			Сухари на день	150
							Рисовый отвар	200
Пятница	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша манная протёртая	200	Бульон мясной с геркулесовой крупой	250	Кисель фруктовый	200	Суфле мясное паровое	100
	Чай без сахара	200	Суфле из отварного мяса куриного паровое	100			Каша рисовая протёртая	200
	Омлет натуральный паровой	60	Каша гречневая протёртая	200			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов	200			Сухари на день	150
							Рисовый отвар	200
Суббота	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша рисовая протёртая	200	Суп рисовый слизистый на мясном бульоне и мясом протёрт.	250/25	Яблоко печёное	1 шт	Творожное суфле паровое	120
	Чай без сахара	200	Суфле из варёной рыбы паровое	100			Каша гречневая протёртая	200
	Омлет натуральный паровой	60	Каша геркулесовая	200			Чай без сахара	200
			Кисель фруктовый	200			Сухари на день	150
							Рисовый отвар	200
Воскресенье	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша гречневая протёртая	200	Бульон с мясом куриным протёртым и овсяной крупой	250/25	Кисель фруктовый	200	Биточек мясной паровой	100
	Чай без сахара	200	Суфле из варёной рыбы паровое	100			Каша геркулесовая	200
	Яйцо всмятку	1 шт	Каша рисовая протёртая	200			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов	200			Сухари на день	150
							Рисовый отвар	200

Стол №5

Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная молочная	250	Борщ вегетарианский со сметаной	400/10	Молоко	200	Каша пшеничная с маслом	200
	Сливочное масло	10	Вермишель отварная	200			Чай	200
	Чай	200	Котлета паровая	100			Хлеб	300
	Чай сладкий	20	Лето (кабачки тушенные)	100			Рыба отварная	78
	Хлеб	300	Зима (свекла тушенная+морковь)	100				
			Компот из сухофруктов	200				
			Яблоко	1шт				
Вторник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Вермишель молочная	250	Суп овсяный	400	Кефир	200	Картофель отварной	200
	Сливочное масло	10	Каша гречневая	200			Фрикадельки мясные паровые	80
	Сыр	50	Рыба отварная	78			Яблоко печеное	1шт
	Чай	200	Лето (свежая капуста+морковь)	100			Чай	200
			Зима (тушенная морковь)	100			Хлеб	300
			Кисель фруктовый	200				
Среда	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша манная молочная	250	Суп рисовый	400	Сок яблочный	200	Каша рисовая	250
	Омлет паровой	55	Каша пшеничная	200			Чай	200
	Чай	200	Рыбные тефтели с белым соусом	100/50			Хлеб	300
			Лето (огурцы+морковь)	100			Колбаса	50
			Зима (винегрет без лука)	100				
			Компот из свежих фруктов	200				
			Яблоко печеное	1шт				
Четверг	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша пшеничная молочная	250	Суп-пюре картофельный	400	Кефир	200	Каша гречневая	200
	Сливочное масло	10	Плов рисовый с мясом	250			Омлет паровой	55
	Чай с молоком	200	Лето (лечо из свежих овощей)	100			Ватрушка с творогом	60
			Зима (салат овощной)	100			Чай	200
			Кисель фруктовый	200			Хлеб	300
пятница	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	

	Каша ячневая молочная	250	Свекольник вегетарианский	400	Сок фруктовый	200	Картофельное пюре	200
	Сливочное масло	10	Каша овсяная	200			Рыба отварная	78
	Чай	200	Отварное бедро/филе	83			Булочка с повидлом	60
			Лето (огурец)	100			Чай	200
			Зима (тушенная морковь)	100			Хлеб	300
			Компот из сухофруктов	200				
			Яблоко	1 шт				
Суббота	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша гречневая молочная	250	Суп с фрикадельками	400/25	Молоко	200	Каша овсяная	300
	Сливочное масло	10	Картофельное пюре	200			Чай	200
	Колбаса отварная	50	Бефстроганов из говядины	54/50			Хлеб	300
	Чай с молоком	200	Лето (салат из свежих овощей)	100				
			Зима (свекла+морковь тушеная в сметанном соусе)	100				
			Кисель	200				
Воскресенье	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша рисовая молочная	250	Суп перловый	400	Сок томатный	200	Вермишель отварная	200
	Сливочное масло	10	Каша ячневая с белым соусом	200			Отварное бедро/филе	83
	Сыр твердый	50	Мясо отварное	54			Чай с молоком	200
	Чай с сахаром	200	Лето (кабачки тушеные)	100			Хлеб	300
			Зима (тушеная капуста+морковь)	100				
			Компот из сухофруктов	200				

Стол №7

Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша рисовая молочная	250	Борщ вегетарианский	400	Омлет паровой	120	Рыба паровая	106
	Сыр	50	Суфле мясное паровое	110	Кефир	200	Картофельное пюре	200
	Хлеб	300	Каша пшеничная	180			Сок яблочный	200
	Чай	200	Икра кабачковая	50				
Вторник			Компот	200				
	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	

	Вермишель молочная	250	Суп рисовый	400	Суфле (пудинг) творожный паровой	120	Сосиска отварная	50
	Масло сливочное	20	Бефстроганов с соусом	60/50	Повидло	20	Винегрет	100
	Хлеб	300	Каша гречневая	180	Молоко	200	Каша рисовая	200
	Чай	200	Салат из капусты с горошком	100				
			Компот	200				
Среда	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Колбаса	50	Суп гречневый	400	Печенные яблоки	1 шт	Мясо отварное	55
	Каша манная	250	Бедро/филе куриное отварное	100	Кефир	200	Каша гречневая	180
	Хлеб	300	Макароны отварные	200			Сок яблочный	200
	Чай	200	Тушеная свекла	100				
			Компот	200				
Четверг	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная	250	Щи вегетарианские	400	Суфле (пудинг) творожный паровой	120	Сосиска отварная	50
	Масло сливочное	20	Котлета мясная паровая	85	Повидло	20	Картофельное пюре	200
	Хлеб	300	Кукурузная каша	200	Молоко	200		
	Чай	200	Тушеная морковь	100				
			Компот	200				
Пятница	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Сыр	50	Суп вермишелевый	400	Яйцо отварное	1 шт	Котлета рыбная паровая	100
	Пшеничная каша	250	Суфле мясное паровое	110	Кефир	200	Рагу овощное	250
	Хлеб	300	Каша рисовая	200			Сок яблочный	200
	Чай	200	Салат из капусты с горошком	100				
			Компот	200				
Суббота	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша ячневая	250	Суп овощной	400	Яблоки печенные	1 шт	Сосиска отварная	50
	Хлеб	300	Бефстроганов	50/50	Молоко	200	Каша пшеничная	200
	Масло сливочное	20	Каша овсяная	200				
	Чай	200	Икра кабачковая	20				
			Компот	200				

Воскресенье	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Колбаса	50	Свекольник	400	Суфле (пудинг) творожный паровой	120	Котлета мясная паровая	85
	Каша гречневая	200	Бедро/филе отварное	100	Повидло	20	Картофельное пюре	200
	Хлеб	300	Каша ячневая	200	Молоко	200	Сок яблочный	200
	Чай	200	Тушенная морковь	100				
			Компот	200				

Стол №9

Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша гречневая с молоком	200	Суп овсяный	400	Яблоко	1шт	Рыба отварная запеченная под соусом	100/50
	Сыр	35	Капуста тушенная	300			Овощи тушенные	100
	Масло сливочное	20	Салат из огурцов и помидоров	100			Свекла тушенная с яблоком	100
	Чай сладкий	200	Морковь тертая со сметаной	100			Чай без сахара	200
	Хлеб ржаной	80	Хлеб пшеничный, хлеб ржаной	100/40			Каша овсяная	200
Вторник			Компот из сухофруктов сладкий	200			Хлеб ржаной	80
	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная	200	Суп ячневый со смет.	400/10	Молоко	200	Бедро (филе) куриное отварное	100
	Яйцо варенное	1шт	Котлета мясная паровая	100/75			Чай	200
	Масло сливочное	20	Кабачки фаршир.	250			Каша гречневая	200
	Чай без сахара	200	Свекла тушенная	200			Огурец свежий, шницель капустный	50/100
	Хлеб ржаной	80	Хлеб пшеничный, хлеб ржаной	100/40			Хлеб ржаной	80
Среда	Салат из свежей капусты	100	Компот из свежих яблок	200				
	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная	200	Борщ вегетар.	400	Кефир	200	Рыба отварная в молоч. соусе	90/50
	Суфле пудинг творожный запеч.	120	Бефстроганов из отварного мяса	50/50			Рагу овощное	250

	Масло сливочное	20	Каша ячневая	200			Рагу овощное из зимн.овощей	200
	Чай	200	Перец болгарский запеченый	150			Чай	200
	Хлеб ржаной	80	Сок томат.	200			Яблоко печен.	1шт
			Хлеб пшеничный, хлеб ржаной	100/40			Хлеб ржаной	80
			Морковь отварная в молоке	150				
Четверг	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша перловая	200	Суп с фрикад.мясными со сметаной	400/25	Сок томатный, яблоко печеное	200/1шт	Биточки мясные паровые	100
	Омлет паровой	60	Бедро (филе) куриное отварное	100			Каша гречнев.	200
	Масло сливочное	20	Салат из свежей капусты или овощей	100			Перец болгар.запеч	150
	Чай	200	Капуста тушеная, морков.пюре	200/100			Чай	200
	Салат из огурцов и помидоров	100	Сок томат.	200			Яблоко печен.	1шт
	Икра кабач.	50	Хлеб пшеничный, хлеб ржаной	100/40			Хлеб ржаной	80
	Хлеб ржаной	80	Морковь отварная в молоке	150			Салат из свеклы отварной	100
Пятница	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Суфле пудинг творожный запеч.	120	Щи вегетар.	400	Кефир	200	Говядина отварная с белым соусом	50/50
	Какао с молоком	200	Рыба отвар.в молоч.соусе	100/50			Салат из свежих овощей	100
	Хлеб ржаной	80	Каша овсян.	200			Каша перловая	200
	Масло сливочное	20	Хлеб пшеничный, хлеб ржаной	100/40			Икра кабачков.	50
			Свекла тушеная, с яблоком	100			Чай	200
			Слива	100			Яблоко	1шт
			Компот из яблок	200			Хлеб ржаной	80
Суббота	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная	200	Суп гречнев	400	Молоко	200	Котлета рыбная с молоч.соусом	100/50
	Яйцо варенное	1шт	Куриная грудка отварная	100			Каша ячнев.	200
	Масло сливочное	20	Перец фаршир.с овощами	200			Винегрет без картофеля	150

Воскресенье	Чай	200	Овощи тушенные зимние	200			Яблоко	1 шт
	Сыр	35	Компот из свежих яблок	200			Чай	200
	Хлеб ржаной	80	Хлеб пшеничный, хлеб ржаной	100/40			Хлеб ржаной	80
			Слива	100			Чай сладкий	200
	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Омлет паровой	60	Суп перловый вегетар.	400	Кефир	200	Пудинг рыбный с капустой	200
	Сыр	35	Биточки мясные паровые	100			Каша гречневая	200
	Масло сливочное	20	Овощи тушенные летние	200			Хлеб ржаной	80
	Чай	200	Овощи тушен. зимние	200			Чай	200
	Хлеб ржаной	80	Яблоко	1 шт				
	Морковь тертая с яблоками	100	Компот из сухофруктов	200				

Стол №10

Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша гречневая	200	Суп рисовый вегетарианский	400	Яблоко	1 шт	Рыба отварная	100
	Масло сливочное	20	Капуста, тушенная с говядиной отварной	250			Картофельное пюре	200
	Сыр	35	Помидор свежий (в летний период)	50			Чай	200
	Чай	200	Компот из сухофруктов	200			Хлеб пшеничный	80
	Хлеб пшеничный	80	Хлеб ржаной	40				
			Хлеб пшеничный	100				
Вторник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная	250	Борщ летний вегетарианский (в летний период)	400	Молоко	200	Перец болгарский запеченный (в летний период)	100
	Омлет паровой	60	Борщ вегетарианский с овощами зимними (в зимний период)	400			Морковь тертая (в зимний период)	100
	Масло сливочное	20	Котлета мясная паровая	100			Грудка куриная отварная	75
	Чай	200	Вермишель отварная	180			Картофель отварной с маслом растительным	200
	Хлеб ржаной	80	Огурец свежий (в летний период)	50			Чай	200

			Икра кабачковая (в зимний период)	50			Хлеб пшеничный	80
			Компот из свежих яблок	200				
			Хлеб пшеничный	120				
			Хлеб ржаной	20				
Среда	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша манная	250	Суп перловый вегетарианский	400	Яблоко	1 шт	Суфле (пудинг) творожный запеченный	120
	Масло сливочное	20	Бефстроганов из отварной говядины с соусом	50/50			Каша пшенная	200
	Сыр	35	Овощи летние запеченные (в летний период)	200			Морковь тушеная	100
	Чай	200	Капуста, тушенная с овощами в зимний период	200			Чай	200
	Хлеб пшеничный	80	Сок яблочный	200			Хлеб пшеничный	80
			Хлеб пшеничный	100				
			Хлеб ржаной	40				
Четверг	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша рисовая	250	Суп вегетарианский (в летний период)	400	Кефир	200	Запеканка картофельная с отварным мясом	200/10
	Яйцо варенное	1 шт	Суп вегетарианский (в зимний период)	400	Печенье	30	Салат из свежих овощей (в летний период)	100
	Масло сливочное	20	Рыба отварная	100			Капуста тушенная (в зимний период)	100
	Чай	200	Кабачки, фаршированные овощами (в летний период)	200			Чай	200
	Хлеб ржаной	80	Свекла, тушенная со сметаной (в зимний период)	200			Хлеб пшеничный	80
			Кисель из свежих яблок	200				
			Хлеб пшеничный	120				
Пятница	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Творожно-морковная запеканка	200	Суп с фрикадельками	400/25	Сок томатный	200	Биточки мясные паровые	75
	Масло сливочное	20	Бедро/филе отварное	75	Булочка сдобная	75	Винегрет с летними овощами (в летний период)	150
	Чай с молоком	200	Перец болгарский фаршированный овощами (в летний период)	200			Винегрет с зимними овощами (в зимний период)	150

Суббота	Хлеб пшеничный	80	Овощи тушенные (в зимний период)	200			Яблоко печенное	1шт
			Компот из сухофруктов	200			Чай	200
			Хлеб ржаной	100			Хлеб пшеничный	80
			Хлеб пшеничный	40				
	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша манная	250	Суп вегетарианский с макаронами	400	Яблоко	1шт	Рыбные котлеты с молочным соусом	100/50
	Сыр	35	Говядина отварная	50	Печенье	30	Рагу овощное (в летний период)	200
	Масло сливочное	20	Шницель капустный	150			Рагу овощное из зимних овощей (в зимний период)	200
	Чай	200	Помидор свежий (в летний период)	50			Чай	200
	Хлеб пшеничный	80	Морковное пюре (в зимний период)	90			Хлеб пшеничный	80
			Кисель из сухофруктов	200				
			Хлеб ржаной	100				
			Хлеб пшеничный	40				
	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Суп молочный вермишелевый	250	Суп гречневый	400	Кефир	200	Рыба отварная	100
	Яйцо варенное	1шт	Сосиска молочная	50			Картофель печенный (в летний период)	80
	Масло сливочное	20	Каша гречневая	200			Капуста тушенная	135
	Чай	200	Салат (огурцы, помидоры) (в летний период)	100			Плов с овощами (в зимний период)	200
	Хлеб ржаной	80	Свекла отварная (в зимний период)	75			Морковь, тертая с яблоками	100
			Компот из свежих яблок	200			Чай	200
			Хлеб пшеничный	120			Хлеб пшеничный	80
			Хлеб ржаной	20				

Стол №11

Понедельник	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Ужин		Второй ужин	
	Сыр	50	Кефир	200	Борщ на мясном бульоне	400	Котлета мясная паровая	100	Яйцо варенное	1шт
	Сосиска отварная	50			Сметана	30	Картофельное пюре	200	Какао с молоком	200
	Макароны отварные	200			Мясо тушенное (говядина)	75/50	Перец жаренный	100		

	Салат из свежей капусты	50			Каша гречневая	200	Рогалик с повидлом	110		
	Масло сливочное	20			Салат из овощей	50	Масло сливочное	20		
	Чай	200			Сок яблочный	200	Кисель	200		
	Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	100	Хлеб пшеничный	80		
Вторник	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Ужин		Второй ужин	
	Каша гречневая	200	Какао с молоком	200	Свекольник	400	Рыба тушеная	100	Запеканка твороженная	120
	Омлет паровой	120			Сметана	20	Соус	50	Сок яблочный	250
	Икра кабачковая	100			Бедро куриное тушенное	100	Картофельное пюре	200		
	Масло сливочное	20			Соус	50	Капуста тушеная	100		
	Хлеб пшеничный	50			Гороховое пюре	200	Масло сливочное	10		
	Хлеб ржаной	50			Хлеб ржаной	100	Чай	200		
	Кисель	200			Кисель	200	Хлеб пшеничный	100		
Среда	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Ужин		Второй ужин	
	Тефтели мясные запеченные	100	Пудинг твороженный запеченный	120	Суп с макаронами	400	Колбаса отварная	50	Кефир	200
	Каша пшеничная	200	Какао с молоком	200	Котлета рыбная запеченная	100	Яйцо вареное	1 шт		
	Салат	50			Картофельное пюре	200	Гуляш мясной	75/50		
	Масло сливочное	20			Салат из свежей капусты	100	Каша кукурузная	200		
	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	50	Салат морковно-яблочный	100		
	Чай с молоком	200			Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	100		
					Кисель	200	Чай	200		
Четверг	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Ужин		Второй ужин	
	Бедро куриное тушенное	100	Печенье	30	Суп гороховый	400	Сыр	50	Яйцо вареное	1 шт
	Каша рисовая	200	Яблоко печеное	1 шт	Сосиска отварная	50	Биточек с мясом жаренный	100	Кисель	200
	Салат из свежей	100			Рагу овощное	200	Каша пшеничная	200		

	капусты									
	Масло сливочное	20			Хлеб ржаной	100	Салат из свежих овощей	100		
	Хлеб пшеничный	100			Сок яблочный	250	Хлеб ржаной	50		
	Чай	200					Хлеб пшеничный	50		
							Масло сливочное	20		
							Чай	200		
Пятница	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Ужин		Второй ужин	
	Рыба паровая	100	Кефир	200	Щи на мясном бульоне	400	Тефтели мясные запеченные	100	Булочка	50
	Каша гречневая	200	Яблоко печеное	1 шт	Сметана	30	Макароны отварные	210	Какао с молоком	200
	Икра кабачковая	50			Жаркое подомашнему	200/55	Салат из отварных овощей	50		
	Масло сливочное	20			Хлеб ржаной	100	Хлеб пшеничный	30		
	Хлеб пшеничный	100			Кисель	200	Хлеб ржаной	50		
	Кисель	200					Масло сливочное	20		
							Чай с молоком	200		
Суббота	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Ужин		Второй ужин	
	Сыр	50	Яйцо вареное	1 шт	Суп с фрикадельками	400/25	Плов с мясом	250	Печенье	30
	Каша ячневая	250	Кисель	200	Бедро куриное запеченное	100	Салат из отварных овощей	50	Какао с молоком	200
	Масло сливочное	20			Соус	50	Масло сливочное	20		
	Хлеб пшеничный	100			Капуста тушеная	200	Хлеб пшеничный	100		
	Чай	200			Хлеб ржаной	100	Кисель	200		
					Чай	200				
Воскресенье	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Ужин		Второй ужин	
	Сосиска отварная	50	Плов рисовый с сухофруктами	100	Суп картофельный рыбный	400/50	Сыр	50	Сырники	75
	Каша овсяная	200	Кефир	200	Бефстроганов из отварной говядины	50/50	Биточек куриный	100	Чай	200

Салат овощной	50		Каша перловая	200	Картофель запеченный	100		
Масло сливочное	20		Хлеб ржаной	100	Салат из свежих овощей	50		
Хлеб пшеничный	100		Компот из сухофруктов	200	Масло сливочное	20		
Чай	200				Хлеб пшеничный	50		
					Хлеб ржаной	50		
					Какао с молоком	200		

Стол №15

Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша пшеничная с маслом	200	Борщ с мясом	400	Сок яблочный	200	Рыба паровая	100
	Сыр	50	Сосиска отварная	50			Картофельное пюре с маслом	200
	Масло сливочное	20	Макароны отварные с маслом	200			Овощной салат	100
	Чай сладкий	20	Лето (огурцы, помидоры с маслом)	100			Чай сладкий	200
	Хлеб	300	Зима (свекла отварная, зеленый горошек)	100				
Вторник			Компот из сухофруктов сладкий	200				
	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша манная молочная	250	Суп вермишели	400	Творожная запеканка (пудинг)	120	Рагу овощное с мясом	250
	Яйцо варенное	1 шт	Бедро куриное отварное	75			Чай сладкий	200
	Масло сливочное	20	Белый соус	50				
	Чай сладкий	200	Гороховое пюре	200				
	Хлеб	300	Овощной салат	100				
Среда			Компот из сухофруктов	200				
	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша гречневая с мясом	200	Суп овощной с мясом	400	Молоко с какао	200	Рыба паровая	100
	Колбаса отварная	60	Плов с мясом	250	Печенье	60	Картофельное пюре с маслом	200
	Масло сливочное	20	Кисель	200			Салат из свеклы, зеленый горошек	100
	Чай сладкий	200					Чай сладкий	200
	Хлеб	300						

Четверг	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная молочная	350	Суп гороховый с мясом	400	Запеканка твороженная	120	Бефстроганов из отварного мяса	50/50
	Сыр	50	Котлета мясная жареная	100			Картофель отварной с маслом	200
	Масло сливочное	20	Каша гречневая с маслом	200			Лечо	100
	Чай сладкий	200	Икра кабачковая	50			Чай сладкий	200
	Хлеб	300	Компот из сухофруктов сладкий	200				
Пятница	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша рисовая	200	Щи из светлой капуста с мясом (свинина)	400	Кефир	200	Рыба запеченная	100
	Соус	50	Гуляш (говядина)	50	Вафли	30	Соус	50
	Колбаса отварная	60	Соус	50			Каша перловая с маслом	200
	Масло сливочное	20	Каша кукурузная с маслом	200			Винегрет	100
	Чай сладкий	200	Свекла тушеная	100			Чай сладкий	200
	Хлеб	300	Компот из сухофруктов сладкий	200				
Суббота	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша ячневая с маслом	200	Свекольник с мясом	400	Кефир	200	Каша пшеничная с маслом	200
	Яйцо варенное	1 шт	Жаркое с мясом	250			Бедро (филе) куриное запеченное	100
	Масло сливочное	20	Кисель	200			Соус	50
	Чай сладкий	200	Морковь тушеная	100			Капуста тушеная	100
	Хлеб	300					Чай сладкий	200
Воскресенье	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Макароньы отварные с маслом	200	Суп рисовый фрикадельками	400	Ватрушка с творогом	1	Котлета мясная жаренная	100
	Сосиска	50	Бедро (филе) куриное запеченное	100	Сок томатный	200	Картофельное пюре с маслом	200
	Масло сливочное	20	Соус	50			Салат овощной	100
	Чай сладкий	200	Каша ячневая	200			Чай сладкий	200
	Хлеб	300	Капуста тушеная	100				
			Компот из сухофруктов сладкий	200				

Стол №16 (дети до 1,5 лет)

Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша гречневая с	100	Суп манный	100	Печенье	10	Творожная	134

	маслом		протертый				запеканка	
	Хлеб	50	Фрикадельки из говядины	50	Яблочное пюре	40	Молоко	200
	Масло сливочное	5	Картофельно-морковное пюре	100	Кефир	250	На ночь молоко	200
	Кисель	150	Компот	100				
Вторник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Манная молочная каша	100	Суп рисовый протертый	100	Сок фруктовый	175	Биточки паровые (рубленные)	50
	Омлет	60	Рыбное суфле	50	Печенье	10	Овсяная каша	150
	Молоко	150	Картофельное пюре	100	Пюре яблочно-морковное	80	Молоко	150
	Хлеб	50	Компот	100			На ночь молоко	200
	Масло сливочное	5						
Среда	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Гречневая молочная каша	100	Суп овсяный протертый	100	Печенье	10	Творожная запеканка	134
	Хлеб	50	Котлета говяжья запеченная	50	Яблочное пюре	40	Молоко	250
	Масло сливочное	5	Картофельно-морковное пюре	100	Кефир	250	На ночь молоко	200
	Молоко	150	Компот	100				
Четверг	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Манная молочная каша	100	Суп рисовый протертый	100	Печенье	10	Котлета говяжья	50
	Омлет	60	Рыбные тефтели	50	Пюре яблочно-морковное	80	Картофельное пюре	100
	Молоко	150	Гречневая каша	100	Кисель	150		
	Хлеб	50	Компот	100				
	Масло сливочное	5						
Пятница	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша рисовая молочная	100	Суп маннй протертый	100	Печенье	10	Творожная запеканка	134
	Молоко	200	Котлеты говяжьи паровые	50	Кефир	250	Молоко	200
	Хлеб	50	Картофельно-морковное пюре	100	Яблочное пюре	40	На ночь молоко	200
	Масло сливочное	5	Компот	100				
Суббота	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша манная молочная	100	Суп протертый рисовый	100	Молоко	150	Мясное суфле	50
	Хлеб	50	Мясное пюре из говядины	50	Печенье	10	Каша гречневая	100

Воскресенье	Масло сливочное	5	Картофельное пюре	100	Пюре яблочно-морковное	80	Сок фруктовый	175
	Молоко	200	Компот	100			На ночь молоко	200
	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Овсяная каша с маслом	180	Суп манный протертый	100	Яблочное пюре	40	Котлета говяжья	50
	Хлеб	50	Биточки говяжьи (рубленые)	50	Печенье	10	Картофельное пюре	100
	Масло сливочное	5	Гречневая каша	100	Сок фруктовый	175	Молоко	200
	Кисель	150	Компот	100			На ночь молоко	175

Стол №16 (дети с 1,5 лет до 3 лет)

Понедельник	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Овсяная молочная каша	300	Сок овощной	200	Борщ со сметаной	300/10	Фрукт по сезону	-	Картофельное пюре	200
	Сливочное масло	10			Каша рисовая	200			Омлет паровой	55
	Сыр	20			Лето (кабачки тушеные)	50			Хлеб	200
	Чай	200			Зима (зеленый горошек)	25			Чай	200
					Компот из сухофруктов	200				
					Мясо отварное молотое (говядина)	54				
Вторник	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Вермишель молочная	300	Сок фруктовый	200	Суп рисовый	300	Фрукт по сезону	-	Картофель отварной	200
	Сливочное масло	10			Каша гречневая	200			Фрикадельки паровые (говядина)	40
	Сыр	10			Рыбная котлета	80			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Лето (свежая капуста и морковь с растительным маслом)	50			Хлеб	100
					Зима (тушеная морковь)	200				
					Яблоко	1 шт				
Среда	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Рисовая молочная каша	300	Сок овощной	200	Свекольник	300	Фрукт по сезону	-	Рагу	250

	Сливочное масло	10			Тушенная картошка с мясом (говядина)	254			Хлеб	100
	Чай с сахаром	200			Лето (огурцы + морковь со сметаной)	50			Чай с Лимоном	200
					Зима (винегрет без лука)	50				
					Яблоко	1 шт				
Четверг	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Овсяная молочная каша	300	Яблоко	1 шт	Суп лапша	300	Фрукт по сезону	-	Картофельное пюре	200
	Сливочное масло	10			Плов рисовый с мясом (говядина)	254			Яйцо варенное	1 шт
	Чай с сахаром	200			Лето (лечо из свежих овощей)	50			Чай с сахаром	200
					Зима (зеленый горошек)	25			Хлеб	100
					Кисель фруктовый	200				
Пятница	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Манная молочная	300	Сок овощной	200	Суп овощной со сметаной	300	Фрукт по сезону	-	Суфле творожное	150
	Сливочное масло	10			Картофельное пюре	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Бедро филе куриное варенное	83			Хлеб	100
					Лето (огурец с растительным маслом)	50				
					Зима (тушенная морковь)	50				
					Компот из сухофруктов	200				
Суббота	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша гречневая молочная	300	Сок овощной	200	Борщ	300	Фрукт по сезону	-	Вермишель отварная	200
	Сыр	10			Овсяная каша	200			Икра кабачковая	50
	Чай с сахаром	200			Суфле мясное (говядина)	54			Хлеб	100
					Зеленый горошек	25			Чай с лимоном	200
					Кисель	200				
крес	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	

Манная молочная каша	300	Яблоко	1 шт	Суп с фасолью	300	Фрукт по сезону	-	Рисовый плов с фруктами	200
Сливочное масло	10			Картофельное пюре	200			Чай с сахаром	200
Чай с сахаром	200			Мясо отварное (говядина)	54			Хлеб	100
				Тушеная свекла	50				
				Компот из сухофруктов	200				

Стол №16 (дети с 3 лет до 5 лет)

Понедельник	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Овсяная молочная каша	300	Молоко	200	Борщ со сметанной	300/10	Фрукт по сезону	-	Картофельное пюре	200
	Сливочное масло	10	Печенье	30	Рис отварной	200			Птица отварная	42
	Сыр	20			Мясо отварное молотое (говядина)	54			Яблоко печенное	1 шт
	Чай с сахаром	200			Лето (огурцы, помидоры с маслом)	50			Чай с сахаром	200
					Зима (винегрет без лука)	100			Хлеб	160
					Компот из сухофруктов	200				
Вторник	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Вермишель молочная	300	Сок фруктовый	200	Суп рисовый	300	Фрукт по сезону	-	Запеканка творожная с повидлом	200
	Сливочное масло	10	Вафли	26	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	200			Хлеб	160
	Омлет	55			Рыбная котлета	80			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Тушенная капуста	100				
					Кисель фруктовый	200				
Среда	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Рисовая молочная каша	300	Сок овощной	200	Свекольник	300	Фрукт по сезону	-	Овощное рагу	250
	Сливочное масло	10	Печенье	30	Тушенная картошка с мясом (говядина)	254			Куриная котлета	80
	Сыр	20			Лето (огурцы + морковь со сметаной)	100			Хлеб	160

	Чай с сахаром	200			Зима (винегрет без лука)	100			Чай с сахаром	200
					Компот из сухофруктов	200				
Четверг	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Овсяная молочная каша	300	Кефир	100	Суп лапша	300	Фрукт по сезону	-	Сырники со сметанной	130
	Сливочное масло	10	Печенье	30	Плов рисовый с мясом (говядина)	254			Яблоко	1 шт
	Омлет	53			Лето (лечо из свежих овощей)	50			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Зима (тушенная морковь)	50			Хлеб	160
					Кисель фруктовый	200				
Пятница	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Манная молочная	300	Молоко	200	Суп овощной со сметанной	300/10	Фрукт по сезону	-	Гречневая каша	200
	Сливочное масло	10	Вафли	26	Картофельное пюре	200			Зеленый горошек	20
	Яйцо варенное	1 шт			Котлета рыбная (аргентина)	80			Мясо отварное (говядина)	54
	Чай с лимоном	200			Лето (огурец с растительным маслом)	50			Чай с сахаром	200
					Зима (икра кабачковая)	100			Хлеб	160
					Компот из сухофруктов	200			Булочка	50
Суббота	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша гречневая молочная	300	Кефир	100	Борщ	300	Фрукт по сезону	-	Рисовая молочная каша	200
	Сливочное масло	10			Вермишель отварная	200			Омлет	55
	Сыр	20			Суфле мясное (говядина)	54			Хлеб	160
	Чай с сахаром	200			Лето (салат из свежих овощей)	50			Чай с сахаром	200
					Зима (свекла + морковь, тушенная в сметанном соусе)	50				
					Кисель фруктовый	200				
Воскресенье	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Манная молочная каша	300	Сок фруктовый	200	Суп овощной с фасолью	300	Фрукт по сезону	-	Рисовый плов с фруктами	200

Сливочное масло	10	Печенье	30	Картофельное пюре	200		Кефир	200
Омлет	60			Мясо отварное куском (говядина)	54		Хлеб	160
Чай с сахаром и лимоном	200			Тушеная свекла	50			
				Компот из сухофруктов	200			

Стол №16 (дети с 5 лет до 7 лет)

Понедельник	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Овсяная молочная каша	300	Какао	200	Борщ со сметанной	300/10	Фрукт по сезону	-	Запеканка творожная со сметанной	200/20
	Сливочное масло	10			Макароны	200			Картофельное пюре	200
	Колбаса	60			Мясная котлета (говядина)	80			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Зеленый горошек	25			Хлеб	200
	Повидло	20			Компот из сухофруктов	200				
Вторник	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Вермишель молочная	300	Кефир	200	Суп овсяный	300	Фрукт по сезону	-	Тушеная картошка с мясом (говядина)	254
	Сливочное масло	10			Каша гречневая рассыпчатая с маслом	200			Пудинг из моркови с яблоком	50
	Сыр	20			Рыбная котлета	80			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Тушеная морковь	100			Хлеб	200
					Кисель фруктовый	200				
Среда	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Овсяная молочная каша	300	Молоко	200	Борщ со сметаной	300/10	Фрукт по сезону	-	Овощное рагу с мясом	250
	Сливочное масло	10	Печенье	30	Картофельное пюре	200			Суфле творожное	75
	Омлет	55			Бедро/филе куриное варенное	83			Хлеб	200
	Чай с лимоном	200			Лето (огурцы + морковь со сметаной)	100			Чай с сахаром	200

Четверг					Зима (винегрет без лука)	100				
					Компот из сухофруктов	200				
	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Пшеничная молочная каша	300	Кефир	200	Суп гречневый	300	Фрукт по сезону	-	Запеканка творожная с повидлом	200/20
	Сливочное масло	10	Вафли	26	Плов рисовый с мясом (говядина)	254			Молоко	200
	Сыр	20			Лето (лечо из свежих овощей)	100			Хлеб	200
Пятница	Чай с сахаром и лимоном	200			Зима (тушеная морковь)	50				
					Кисель фруктовый	200				
	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Ячневая молочная каша	300	Сок фруктовый	200	Суп рисовый	300	Фрукт по сезону	-	Картофельное пюре	200
	Сливочное масло	10			Пшеничная каша	200			Рыба отварная	78
	Колбаса	60			Суфле мясное	80			Чай с сахаром	200
Суббота	Чай с сахаром	200			Лето (огурец с растительным маслом)	100			Хлеб	200
					Зима (икра кабачковая)	100			Булочка	60
					Компот из сухофруктов	200				
	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша гречневая молочная	300	Кефир	200	Свекольник	300	Фрукт по сезону	-	Рисовая молочная каша	200
	Сливочное масло	10			Макароны	200			Яблоко	1 шт
	Сыр	20			Филе куриное отварное	54			Булочка	60
	Чай с сахаром	200			Лето (салат из свежих овощей)	100			Хлеб	200
					Зима (свекла + морковь, тушеная в сметанном соусе)	100			Чай с сахаром	200

					Кисель фруктовый	200				
Воскресенье	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Манная молочная каша	300	Сок фруктовый	200	Суп лапша	300	Фрукт по сезону	-	Вермишель отварная	200
	Сливочное масло	10			Гречневая каша	200			Сосиска отварная	20
	Яйцо варенное	1 шт			Рыбная котлета	80			Булочка	60
	Чай с сахаром	200			Тушенный кабачок	100			Хлеб	200
	Джем	20			Компот из сухофруктов	200			Чай с сахаром	200
					Яблоко	1 шт				

Стол №16 (дети с 7 лет до 14 лет)

Понедельник	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Овсяная молочная каша	300	Какао	200	Щи со сметаной	400	Фрукт по сезону	-	Запеканка творожная со сметаной	200/20
	Сливочное масло	10			Макароны	200			Картофельное пюре	20
	Сарделька молочная	60			Мясная котлета (говядина)	80			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200			Зеленый горошек	25			Хлеб	200
					Компот из сухофруктов	20				
Вторник	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Вермишель молочная	300	Сок фруктовый	200	Суп гороховый	400	Фрукт по сезону	-	Тушенная картошка с мясом (говядина)	254
	Сливочное масло	10			Каша гречневая рассыпчатая с маслом	200			Пудинг из моркови с яблоком	50
	Сыр	20			Рыбная котлета	80			Хлеб	200
	Чай с сахаром	200			Тушенная морковь	100			Чай с сахаром	200
					Кисель фруктовый	200				
Среда	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Овсяная молочная каша	300	Молоко	200	Свекольник со сметаной	400/10	Фрукт по сезону	-	Овощное рагу с мясом	250

	Сливочное масло	10	Печенье	30	Картофельное пюре	200			Суфле творожное	75
	Омлет	55			Бедро/филе куриное варенное	83			Хлеб	350
	Чай с лимоном и сахаром	200			Лето (огурцы + морковь со сметаной)	100			Чай с сахаром	200
					Зима (винегрет без лука)	100				
					Компот из сухофруктов	200				
Четверг	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Пшеничная молочная каша	300	Кефир	200	Суп перловый	400	Фрукт по сезону	-	Сырники со сметаной	130/20
	Сливочное масло	10	Вафли	26	Плов рисовый с мясом (говядина)	254			Чай с сахаром	200
	Сыр	20			Лето (лечо из свежих овощей)	100			Хлеб	350
	Чай с сахаром	200			Зима (тушенная морковь)	50				
					Кисель фруктовый	200				
Пятница	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Ячневая молочная каша	300	Сок фруктовый	200	Борщ со сметаной	400/10	Фрукт по сезону	-	Картофельное пюре	200
	Сливочное масло	10			Пшеничная каша	200			Рыба отварная	78
	Колбаса докторская	60			Куриная котлета	80			Джем	20
	Чай с сахаром	200			Лето (огурец с растительным маслом)	100			Яблоко	1 шт
					Зима (икра кабачковая)	100			Чай с сахаром	200
					Компот из сухофруктов	200			Хлеб	350
Суббота	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша гречневая молочная	300	Кефир	200	Суп овсяный	400	Фрукт по сезону	-	Рисовая молочная каша	200
	Сливочное масло	10			Макароны	200			Пудинг из моркови с яблоком	50

Воскресенье	Сыр	20		Филе куриное отварное	54		Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200		Зеленый горошек	20		Хлеб	350
				Чай с лимоном и сахаром	200			
	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник	
	Манная молочная каша	300	Сок фруктовый	200	Борщ со сметаной	400	Фрукт по сезону	Вермишель отварная
								200
	Сливочное масло	10			Гороховое пюре	200		Сосиска отварная
								20
	Яйцо варенное	1 шт			Рыбная котлета	80		Булочка
								60
	Чай с сахаром	200			Компот из сухофруктов	200		Чай с сахаром
								200
					Яблоко	1 шт		Хлеб
								350

Исполнитель:

ООО «Сейм»

г. Тирасполь, пер. Энергетиков, 25
р/с 2212210000000172
в ОАО «Эксимбанк» г. Тирасполь
ф.к. 0200040136
к.с. 20210000088, КУБ 21



Получатель:

ГУ «Дубоссарская центральная районная больница»

г. Дубоссары, ул. Фрунзе 46
р/сч. 2182410000116081 в Дубоссарском филиале
ЗАО «Приднестровский Сбербанк», КУБ 41, корр.
сч. 20210000094, ф/к 0700000288
тел. (215)33924, 25060,
e-mail: dbrrhospt@ya.ru

Главный врач



**Государственный заказчик
Министерство здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики**

г. Тирасполь, пер. Днестровский, 3
р/счет 2182006436701003 в ПРБ г. Тирасполь, КУБ 00, Ф/к 0200018510
Заместитель министра здравоохранения ПМР
по закупочной политике

