



МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
ПРИДНЕСТРОВСКОЙ МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

MD-3300, ПМР, г. Тирасполь, пер.Днестровский, 3, тел. (533) 8 05 25, тел/факс (533) 9 60 40
р/с 2182006436701003 в ОПЕРУ ПРБ г.Тирасполь ф/к 0200018510
e-mail:office@minzdrav.gospmr.org

20 ЯНВ 2023

№ О.П-П.П/280 Руководителям хозяйствующих
субъектов

На № _____ от _____

Запрос ценового предложения

Министерство здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики, руководствуясь Законом Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике» в действующей редакции, в рамках подготовки к закупке конкурентным методом, в целях определения начальной максимальной цены контракта, настоящим просит направить в адрес ведомства (mzpmr.tender@gmail.com) **в срок до 31 января 2023 года**, ценовое предложение на оказание услуг по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны» на 2023 год, в следующем объеме:

№ п/п	№ стола	Количество заказов на суточное питание
1	Стол № 1	1 776
2	Стол № 5	923
3	Стол № 7	3 606
4	Стол № 9	13 166
5	Стол № 10	28 334
6	Стол № 15	15 340

Срок проведения закупки: 2023 год.

Ориентировочный срок проведения открытого аукциона: первый квартал 2023 года.

Условия оплаты: предоплата в размере 25% от суммы контракта, остальная сумма в течении 30 календарных дней, после подписания соответствующих актов выполненных работ.

Срок и условия поставки: согласно заявкам лечебно-профилактического учреждения.

Оказание услуг по организации лечебного питания должно осуществляться в соответствии с: Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.1375-04 и Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06, Приказом МЗ ПМР от 10 января 2022 года №1-ОД «Об утверждении Инструкции о порядке организации диетического питания пациентов в государственных лечебно-профилактических учреждениях, среднесуточного набора продуктов для одного больного в государственных лечебно-профилактических учреждениях (грамм, брутто), а также химического состава и энергетической ценности основных диет», Приказом МЗ ПМР от 30

марта 2022 года №320-ОД «Об утверждении недельного меню для лечебно-профилактических учреждений».

Из ответа на настоящий запрос должны однозначно определяться цена единицы товара и общая сумма контракта, на условиях, указанных в запросе, срок действия предлагаемой цены.

Проведение процедуры сбора запрашиваемой информации не влечёт за собой возникновения каких-либо обязательств со стороны Заказчика.

Приложения:

- медико-технический требования к организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «РГИВОВ»;
- недельное меню диет-столов.

Министр

К.В. Албул

Рошко В. А.,
54201

Раш -
Александров

Медико-технические требования к организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении.

№	Параметры	Требования	Соответствие требованию	Прим.
1. Общие требования				
1.1	Заказчик услуг	...	обязательно	
1.2	Начало оказания услуг	...	оптимально	
1.3	Исполнитель услуг	указать наименование, приложить копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица	обязательно	
1.4	Наличие у исполнителя на момент начала оказания услуг производственных площадей для приготовления питания и хранения продуктов (собственных или <u>на правах аренды у заказчика услуг</u>)	на правах аренды у заказчика услуг	обязательно	
1.5	Возможность выделения обученного персонала для исполнения услуг исключительно для данного заказчика	наличие	обязательно	
1.6	Наличие на момент начала оказания услуг положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площади, указанные в пункте 1.4	наличие	обязательно	
1.7	Оказание услуг по организации лечебного питания должно осуществляться в соответствии с: Приказ МЗ ПМР №1-ОД от 10.01.22г. Сан ПиН МЗ ПМР 2.1.3.2630-20 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие	обязательно	
1.8	Выдача готовых блюд, а также расфасованных продуктов, осуществляется сотрудниками исполнителя в выделенном помещении пищеблока	наличие	обязательно	
1.9	Наличие бракеражной комиссии, в составе которой должен быть специалист диетолог.	наличие	обязательно	
1.10	Выполнение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий на пищеблоке в соответствии с действующим законодательством	наличие	обязательно	
1.11	Разработка и реализация на пищеблоке программы производственного контроля, в том числе лабораторного, за соблюдением санитарных правил.	наличие	обязательно	
2. Порядок предоставления услуг по организации лечебного питания исполнителем.				
2.1	Закупка продуктов, предназначенных для питания пациентов заказчика	наличие	обязательно	
2.2	Проверка качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе	наличие	обязательно	

	их хранения и использования в приготовлении лечебного питания			
2.3	Контроль правильности хранения запаса продуктов питания	наличие	обязательно	
2.4	Осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд	наличие	обязательно	
2.5	Снятие пробы перед каждой выдачей пищи	наличие	обязательно	
2.6	Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления питания	наличие	обязательно	
2.7	Осуществление приготовления питания для пациентов заказчика на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых заказчиком	наличие	обязательно	
2.8	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	наличие	обязательно	
2.9	Контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг	наличие	обязательно	
2.10	Обеспечение пациентов ежедневно 4 разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты.	наличие	обязательно	
2.11	При отпуске заказчику рационов для питания больных, обеспечение следующих температур готовой пищи: первых блюд – не ниже 810С, вторых блюд и гарниров – не ниже 560С, холодных блюд и напитков – от 5 до 120С, горячих напитков – не ниже 810С.	наличие	обязательно	
2.12	Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами	наличие	обязательно	
2.13	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 заказчика в телефонном режиме	наличие	обязательно	
2.14	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,	наличие	обязательно	

	мясо).			
2.15	Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания.	наличие	обязательно	
3. Дополнительные требования				
3.1	Объём неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе исполнителя, не менее	объём, необходимый для обеспечения учреждения лечебным питанием в течение 7 суток	оптимально	
3.2	Все поставляемые пищевые продукты (за исключением используемых для приготовления блюд) должны соответствовать: Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06	наличие	обязательно	
3.3	При приготовлении пищи должны соблюдаться санитарные нормы и правила, действующие для предприятий общественного питания (Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06)	наличие	обязательно	
3.4	Исполнитель должен обеспечивать беспрепятственный доступ представителей заказчика на пункт приготовления питания для контроля за качеством продуктов питания, используемых при приготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд и качеством, и органолептическими свойствами готовых блюд.	наличие	обязательно	
3.5	Сводное семидневное меню и карточки-раскладки блюд лечебного питания составляются и утверждаются заказчиком и не могут быть изменены на протяжении всего действия договора без согласования сторон	наличие	обязательно	
3.6	Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4 раз в день в зависимости от назначенного типа диеты	наличие	обязательно	
3.7	Исполнитель обязан ежедневно оставлять суточные пробы завтрака, обеда и ужина	наличие	обязательно	
3.8	Исполнитель обеспечивает выполнение плана производственного контроля.	наличие	обязательно	

Недельное меню
ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов ВОВ».

Стол №1

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Дескриптор	Кол-во	Дескриптор	Кол-во	Дескриптор	Кол-во	Дескриптор	Кол-во
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200	Салат овощной (по сезону)	150	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Рыба тушеная в белом соусе	85/50
	Сыр	25	Суп пшенный с фрикадельками	400/30	Кефир	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Чай с сахаром	200	Гуляш мясной с соусом	65/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша ячневая с маслом	200			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт
Вторник	Омлет паровой	100	Винегрет	100	Булочка	70	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200	Суп ячневый с мясом	400/30	Какао с молоком	200	Каша рисовая с маслом	200
	Масло сливочное	15	Тефтели паровые	65			Масло сливочное	15
	Колбаса вареная	20	Макаронотварные с маслом	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100				
Среда	Сосиска вареная	60	Суп гречневый с м/мясом	400/30	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Капуста тушеная	100
	Каша ячневая молочная с маслом	200	Котлета паровая	65	Кефир	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Масло сливочное	15	Каша рисовая с маслом	200			Котлета рыбная паровая	85
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
						Чай с сахаром	200	
Четверг	Омлет паровой	100	Салат овощной (по сезону)	100	Пряники	35	Гуляш мясной	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200	Суп с вермишелью и мясом птицы	400/30	Какао с молоком	200	Макаронис с маслом	200

	Сыр	25	Рыба в пряном отваре	85			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша гречневая с маслом	15			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный				Яблоко печеное	1 шт
Пятница	Каша манная молочная	200	Свекла тушеная	100	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная в белом соусе	85/50
	Масло сливочное	15	Суп гречневый с мясом	400/30	Кефир	200	Каша гречневая с маслом	200
	Колбаса вареная	20	Тефтели паровые	60			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша пшеничная	200			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100				
			Яблоко печеное	1 шт				
Суббота	Сосиска вареная	60	Винегрет овощной (без горошка)	100	Булочка	70	Котлета паровая	65
	Каша ячневая с маслом	200	Суп пшеничный с фрикадельками	400/30	Какао с молоком	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Масло сливочное	15	Мясо отварное	65			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Плов рисовый	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко печеное	1 шт
Воскресенье	Каша пшеничная с маслом	200	Салат овощной (по сезону)	100	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Рыба в пряном отваре	85
	Масло сливочное	15	Суп ячневый со сметаной	400/10	Кефир	200	Каша рисовая с маслом	200
	Колбаса вареная	20	Тефтели паровые	65			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Каша гречневая с маслом	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200				

Стол №5

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200	Салат овощной (по сезону)	150	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Рыба тушеная в белом соусе	85/50
	Сыр	25	Суп пшеничный с фрикадельками	400/30	Кефир	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Чай с сахаром	200	Гуляш мясной с соусом	65/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша ячневая с маслом	200			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт
Вторник	Омлет паровой	100	Винегрет	100	Булочка	70	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200	Суп ячневый с мясом	400/30	Какао с молоком	200	Каша рисовая с маслом	200
	Масло сливочное	15	Тефтели паровые	65			Масло сливочное	15
	Колбаса вареная	20	Макаронные отварные с маслом	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100				
Среда	Сосиска вареная	60	Суп гречневый с м/мясом	400/30	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Капуста тушеная	100
	Каша ячневая молочная с маслом	200	Котлета паровая	65	Кефир	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Масло сливочное	15	Каша рисовая с маслом	200			Котлета рыбная паровая	85
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
						Чай с сахаром	200	
Четверг	Омлет паровой	100	Салат овощной (по сезону)	100	Пряники	35	Гуляш мясной	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200	Суп с вермишелью и мясом птицы	400/30	Какао с молоком	200	Макаронные с маслом	200
	Сыр	25	Рыба в пряном отваре	85			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша гречневая с маслом	15			Чай с сахаром	200

	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный				Яблоко печеное	1 шт
Пятница	Каша манная молочная	200	Свекла тушеная	100	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная в белом соусе	85/50
	Масло сливочное	15	Суп гречневый с мясом	400/30	Кефир	200	Каша гречневая с маслом	200
	Колбаса вареная	20	Тефтели паровые	60			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша пшеничная	200			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100				
			Яблоко печеное	1 шт				
Суббота	Сосиска вареная	60	Винегрет овощной (без горошка)	100	Булочка	70	Котлета паровая	65
	Каша ячневая с маслом	200	Суп пшеничный с фрикадельками	400/30	Какао с молоком	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Масло сливочное	15	Мясо отварное	65			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Плов рисовый	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко печеное	1 шт
Воскресенье	Каша пшеничная с маслом	200	Салат овощной (по сезону)	100	Запеканка творожная со сметаной	100/20.	Рыба в пряном отваре	85
	Масло сливочное	15	Суп ячневый со сметаной	400/10	Кефир	200	Каша рисовая с маслом	200
	Колбаса вареная	20	Тефтели паровые	65			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Каша гречневая с маслом	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200				

Стол №7

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200	Салат овощной (по сезону)	150	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Рыба тушеная в белом соусе	85/50
	Сыр	25	Суп пшеничный с фрикадельками	400/30	Кефир	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Чай с сахаром	200	Гуляш мясной с соусом	65/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша ячневая с маслом	200			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт
Вторник	Омлет паровой	100	Винегрет	100	Булочка	70	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200	Суп ячневый с мясом	400/30	Какао с молоком	200	Каша рисовая с маслом	200
	Масло сливочное	15	Тефтели паровые	65			Масло сливочное	15
	Колбаса вареная	20	Макаронные отварные с маслом	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100				
Среда	Сосиска вареная	60	Суп гречневый с м/мясом	400/30	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Капуста тушеная	100
	Каша ячневая молочная с маслом	200	Котлета паровая	65	Кефир	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Масло сливочное	15	Каша рисовая с маслом	200			Котлета рыбная паровая	85
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
						Чай с сахаром	200	
Четверг	Омлет паровой	100	Салат овощной (по сезону)	100	Пряники	35	Гуляш мясной	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200	Суп с вермишелью и мясом птицы	400/30	Какао с молоком	200	Макаронные с маслом	200
	Сыр	25	Рыба в пряном отваре	85			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша гречневая с маслом	15			Чай с сахаром	200

	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный				Яблоко печеное	1 шт
Пятница	Каша манная молочная	200	Свекла тушеная	100	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная в белом соусе	85/50
	Масло сливочное	15	Суп гречневый с мясом	400/30	Кефир	200	Каша гречневая с маслом	200
	Колбаса вареная	20	Тефтели паровые	60			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша пшеничная	200			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100				
			Яблоко печеное	1 шт				
Суббота	Сосиска вареная	60	Винегрет овощной (без горошка)	100	Булочка	70	Котлета паровая	65
	Каша ячневая с маслом	200	Суп пшеничный с фрикадельками	400/30	Какао с молоком	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Масло сливочное	15	Мясо отварное	65			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Плов рисовый	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко печеное	1 шт
Воскресенье	Каша пшеничная с маслом	200	Салат овощной (по сезону)	100	Запеканка творожная со сметаной	100/20.	Рыба в пряном отваре	85
	Масло сливочное	15	Суп ячневый со сметаной	400/10	Кефир	200	Каша рисовая с маслом	200
	Колбаса вареная	20	Тефтели паровые	65			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Каша гречневая с маслом	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200				

Стол №9

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200	Салат овощной (по сезону)	150	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Рыба тушеная в белом соусе	85/50
	Сыр	25	Суп пшеничный с фрикадельками	400/30	Кефир	200	Каша гречневая с маслом	200
	Чай без сахара	200	Гуляш мясной с соусом	65/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша ячневая с маслом	200			Хлеб ржаной	100
			Компот из сухофруктов без сахара	200			Чай без сахара	200
	Хлеб ржаной	100	Хлеб ржаной	100			Яблоко печеное	1 шт
Вторник	Омлет паровой	100	Винегрет	100	Булочка отрубная	100	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200	Суп ячневый с мясом	400/30	Какао с молоком	200	Пюре гороховое с маслом	200
	Масло сливочное	15	Тефтели с соусом	65/50			Масло сливочное	15
	Колбаса вареная	20	Каша пшеничная с маслом	200			Хлеб ржаной	100
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Чай без сахара	200
	Чай без сахара	200	Хлеб ржаной	100				
Среда	Сосиска вареная	60	Борщ со сметаной	400/10	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Капуста тушеная	100
	Каша ячневая молочная с маслом	200	Котлета мясная с соусом	65/50	Кефир	200	Каша гречневая с маслом	200
	Масло сливочное	15	Каша пшеничная с маслом	200			Котлета рыбная с соусом	85/50
	Чай без сахара	200	Хлеб ржаной	100			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб ржаной	100
						Чай без сахара	200	
Четверг	Омлет паровой	100	Салат овощной (по сезону)	100	Пряники	35	Гуляш мясной	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200	Суп гороховый с мясом птицы	400/30	Какао с молоком	200	Каша перловая с маслом	200
	Сыр	25	Рыба тушеная с соусом	85/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша гречневая с маслом	15			Чай без сахара	200
	Чай без сахара сахаром	200	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб ржаной	100
	Хлеб ржаной	100	Хлеб ржаной	100			Яблоко печеное	1 шт
Пятница	Каша овсяная молочная	200	Свекла тушеная	100	Булочка отрубная	100	Рыба тушеная в белом соусе	85/50
	Масло сливочное	15	Суп гречневый	400/30	Кефир	200	Каша	200

			с мясом				гречневая с маслом	
	Колбаса вареная	20	Тефтели с соусом	60/50			Чай без сахара	200
	Чай без сахара	200	Каша пшеничная	200			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб ржаной	100
			Хлеб ржаной	100				
			Яблоко печеное	1 шт				
Суббота	Сосиска вареная	60	Винегрет овощной (без горошка)	100	Булочка отрубная	100	Котлета мясная в овощном соусе	65/50
	Каша ячневая с маслом	200	Суп пшеничный с фрикадельками	400/30	Какао с молоком	200	Каша гречневая с маслом	200
	Масло сливочное	15	Мясо запеченное с соусом	65/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Плов перловый	200			Чай без сахара	200
	Чай без сахара	200	Хлеб ржаной	100			Хлеб ржаной	100
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Яблоко печеное	1 шт
Воскресенье	Каша пшеничная с маслом	200	Салат овощной (по сезону)	100	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Рыба запеченная с соусом	85/50
	Масло сливочное	15	Борщ со сметаной	400/10	Кефир	200	Каша ячневая с маслом	200
	Колбаса вареная	20	Тефтели запеченные с соусом	65/50			Масло сливочное	15
	Чай без сахара	200	Каша гречневая с маслом	200			Чай без сахара	200
	Хлеб ржаной	100	Хлеб ржаной	100			Хлеб ржаной	100
			Компот из сухофруктов без сахара	200				

Стол №10

Понедельник	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная молочная с маслом	200	Салат овощной (по сезону)	150	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Рыба тушеная в белом соусе	85/50
Сыр	25	Суп пшеничный с фрикадельками	400/30	Кефир	200	Пюре картофельное с маслом	200	
Чай с сахаром	200	Гуляш мясной с соусом	65/50			Масло сливочное	15	
Масло сливочное	15	Каша ячневая с маслом	200			Хлеб пшеничный	100	

			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт
Вторник	Омлет паровой	100	Винегрет	100	Булочка	70	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200	Суп ячневый с мясом	400/30	Какао с молоком	200	Каша рисовая с маслом	200
	Масло сливочное	15	Тефтели запеченный с соусом	65/50			Масло сливочное	15
	Колбаса вареная	20	Макаронны отварные с маслом	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Сок фруктовый	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100				
Среда	Сосиска вареная	60	Борщ со сметаной	400/10	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Капуста тушеная	100
	Каша ячневая молочная с маслом	200	Котлета мясная с соусом	65	Кефир	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Масло сливочное	15	Каша рисовая с маслом	200			Котлета рыбная с соусом	85
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
							Чай с сахаром	200
Четверг	Омлет паровой	100	Салат овощной (по сезону)	100	Пряники	35	Гуляш мясной	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200	Суп с вермишелью и мясом птицы	400/30	Какао с молоком	200	Макаронны с маслом	200
	Сыр	25	Рыба запеченная с соусом	85/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша гречневая с маслом	15			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Сок фруктовый	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный				Яблоко печеное	1 шт
Пятница	Каша манная молочная	200	Свекла тушеная	100	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба запеченная с соусом	85/50
	Масло сливочное	15	Суп гречневый с мясом	400/30	Кефир	200	Каша гречневая с маслом	200
	Колбаса вареная	20	Тефтели запеченные с соусом	60			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша пшеничная	200			Масло сливочное	15

	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100				
			Яблоко печеное	1 шт				
Суббота	Сосиска вареная	60	Винегрет овощной (без горошка)	100	Булочка	70	Котлета мясная в овощном соусе	65/50
	Каша ячневая с маслом	200	Суп пшеничный с фрикадельками	400/30	Какао с молоком	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Масло сливочное	15	Мясо запеченное с соусом	65/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Плов рисовый	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Сок фруктовый	200			Яблоко печеное	1 шт
Воскресенье	Каша пшеничная с маслом	200	Салат овощной (по сезону)	100	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Рыба запеченная с соусом	85
	Масло сливочное	15	Борщ со сметаной	400/10	Кефир	200	Каша рисовая с маслом	200
	Колбаса вареная	20	Тефтели с овощным соусом	65/50			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Картофель тушеный	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200				

Стол №15

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200	Салат овощной (по сезону)	150	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Рыба тушеная в белом соусе	85/50
	Сыр	25	Суп пшеничный с фрикадельками	400/30	Кефир	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Чай с сахаром	200	Гуляш мясной с соусом	65/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша ячневая с маслом	200			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт

Вторник	Омлет паровой	100	Винегрет	100	Булочка	70	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200	Суп ячневый с мясом	400/30	Какао с молоком	200	Каша рисовая с маслом	200
	Масло сливочное	15	Тефтели запеченный с соусом	65/50			Масло сливочное	15
	Колбаса вареная	20	Макаронны отварные с маслом	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Сок фруктовый	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100				
Среда	Сосиска вареная	60	Борщ со сметаной	400/10	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Капуста тушеная	100
	Каша ячневая молочная с маслом	200	Котлета мясная с соусом	65	Кефир	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Масло сливочное	15	Каша рисовая с маслом	200			Котлета рыбная с соусом	85
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
						Чай с сахаром	200	
Четверг	Омлет паровой	100	Салат овощной (по сезону)	100	Пряники	35	Гуляш мясной	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200	Суп с вермишелью и мясом птицы	400/30	Какао с молоком	200	Макаронны с маслом	200
	Сыр	25	Рыба запеченная с соусом	85/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша гречневая с маслом	15			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Сок фруктовый	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный				Яблоко печеное	1 шт
Пятница	Каша манная молочная	200	Свекла тушеная	100	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба запеченная с соусом	85/50
	Масло сливочное	15	Суп гречневый с мясом	400/30	Кефир	200	Каша гречневая с маслом	200
	Колбаса вареная	20	Тефтели запеченные с соусом	60			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша пшеничная	200			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб	100				

			пшеничный					
			Яблоко печеное	1 шт				
Суббота	Сосиска вареная	60	Винегрет овощной (без горошка)	100	Булочка	70	Котлета мясная в овощном соусе	65/50
	Каша ячневая с маслом	200	Суп пшеничный с фрикадельками	400/30	Какао с молоком	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Масло сливочное	15	Мясо запеченное с соусом	65/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Плов рисовый	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Сок фруктовый	200			Яблоко печеное	1 шт
Воскресенье	Каша пшеничная с маслом	200	Салат овощной (по сезону)	100	Запеканка творожная со сметаной	100/20.	Рыба запеченная с соусом	85
	Масло сливочное	15	Борщ со сметаной	400/10	Кефир	200	Каша рисовая с маслом	200
	Колбаса вареная	20	Тефтели с овощным соусом	65/50			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Картофель тушеный	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200				