



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

09 ФЕВ 2023

№ 01.1-14.1/1068

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Руководителям хозяйствующих  
субъектов

О направлении 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](mailto:mzpmr.tender@gmail.com)) **в срок до 17 февраля 2023 года**, ценовое предложение на оказание услуг по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Григориопольская центральная районная больница» на 2023 год, в следующем объеме:

№ п/п	№ стола	Количество заказов на суточное питание
1	Стол №1	1 095
2	Стол №5 (хирургический профиль)	1 825
3	Стол №5 (детский хирургический профиль)	730
4	Стол №5 (общий)	3 285
5	Стол №7	1 825
6	Стол №9	3 650
7	Стол №10	9 855
8	Стол №15	17 885
9	Стол №15 (дети от 1,5 до 14 лет)	2 555
10	Стол №16 (дети до 1,5 лет)	1 095

**Срок проведения закупки:** 2023 год.

**Ориентировочный срок проведения открытого аукциона:** первый квартал 2023 года.

**Условия оплаты:** предоплата в размере 25%, оставшаяся сумма в течение 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 влечет за собой возникновения каких-либо обязательств со стороны Заказчика.

Приложения:

- медико-технические требования к организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении;
- недельное меню диет-столов.

И.о. заместителя министра  
по закупочной политике



И.Н. Глизнуца



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

№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
<b>1. Общие требования</b>			
1.1	Исполнитель услуг	указать наименование Исполнителя услуг, приложить копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица	обязательно
1.2	Оказание услуг на производственных площадях для приготовления питания и хранения продуктов ГУ «Григориопольская центральная районная больница», на правах аренды государственного имущества	заключение договора аренды государственного имущества	обязательно
1.3	Наличие на момент начала оказания услуг положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площади, на которых планируется производство лечебного питания для пациентов ГУ «Григориопольская центральная районная больница»	наличие	обязательно
1.4	Заключение трудовых договоров с работниками пищеблока	наличие	обязательно
1.5	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	наличие	обязательно
1.6	Обеспечение пациентов ежедневно 4-х разовым лечебным питанием, в зависимости от выбранного типа диеты	наличие	обязательно
<b>2. Права и функции Заказчика</b>			
2.1	Заказчик имеет право, по согласованию с Исполнителем, вносить изменения в меню, учитывая сезонность продуктов (овощи, фрукты), о чем будет сообщаться в сроки, оговоренные договором.	наличие	обязательно
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.	наличие	обязательно
2.3	Заказчик ежедневно, в сроки, оговоренные договором, предоставляет количество питающихся, для составления меню раскладки, и дополнительной меню раскладки по столам.	наличие	обязательно
2.4	Заказчик направляет представителей, в сроки, оговоренные в договоре, для получения приготовленных блюд.	наличие	обязательно

№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
3. Функции Исполнителя			
3.1	Выдача готовых блюд, а также расфасованных продуктов, осуществляется сотрудниками Исполнителя в выделенном помещении пищеблока.	наличие	обязательно
3.2	Объем неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе Исполнителя	наличие объема, необходимого для обеспечения учреждения лечебным питанием в течение 7 суток	оптимально
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	наличие	обязательно
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)	наличие	обязательно
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.	наличие	обязательно
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	наличие	обязательно
3.7	Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4 раза в день, в зависимости от назначенного типа диеты и среднесуточной нормы продуктов питания, установленные действующими нормативными актами	наличие	обязательно
3.8	Закупка продуктов, предназначенных для питания пациентов Заказчика	наличие	обязательно
3.9	Проверка качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении лечебного питания	наличие	обязательно
3.10	Контроль правильности хранения запаса продуктов питания	наличие	обязательно
3.11	Осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд	наличие	обязательно
3.12	Снятие суточной пробы перед каждой выдачей пищи, с обязательной записью в брокеражный журнал	наличие	обязательно
3.13	Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления пищи	наличие	обязательно

№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
3.14	Осуществление приготовления питания для пациентов Заказчика на основании порционных требований, меню- раскладки, подготавливаемых Заказчиком	наличие	обязательно i
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	наличие	обязательно
3.16	Контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг	наличие	обязательно
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	наличие	обязательно
3.18	Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами	наличие	обязательно
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	наличие	обязательно
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)	наличие	обязательно
3.30	Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания	наличие	обязательно

Диетический стол хирургического профиля № 1, 5, 5 дети

	Наименование блюд	Грамм-мы	Наименование блюд	Грамм-мы	Наименование блюд	Грамм-мы	Наименование блюд	Грамм-мы
Понедельник	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Овсяная каша	200	Суп рисовый вегетарианский	250	Яблоко печёное	1	Каша пшеничная	200
	Сухари из хлеба 1+2 сорта	80	Картофельное пюре	200	Сушки с отрубями	30	Рыба отварная молотая	60
	Чай с сахаром	200	Мясо отварное молотое (говядина)	50			Сухари из хлеба 1+2 сорта	80
			Сухари из хлеба 1+2 сорта	80			Чай с сахаром	200
		Кисель (конц)	200					
Вторник	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Каша рисовая	200	Суп овсяный	250	Сухарики	30	Картофельное пюре	200
	Сухари из хлеба 1+2 сорта	80	Каша гречневая	200	Кефир	100	Куриная грудка отварная молотая	50
	Чай с сахаром	200	Фрикадельки мясные паровые	50			Сухари из хлеба 1+2 сорта	80
			Сухари из хлеба 1+2 сорта	80			Чай с сахаром	200
		Компот из сухофруктов	200					
Среда	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Каша манная	200	Суп пшеничный	250	Сухарики	30	Кукурузная каша	200
	Сухари из хлеба 1+2 сорта	80	Каша рисовая	200	Компот из яблок с сахаром	200/5	Фрикадельки рыбные паровые	60
	Чай с сахаром	200	Тефтели курин. паровые	50			Сухари из хлеба 1+2 сорта	80
			Сухари из хлеба 1+2 сорта	80			Чай с сахаром	200
		Компот из сухофруктов	200					
Четверг	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Каша пшеничная	200	Суп с фрикадельками	250/25	Запеканка манная	100	Картофельное пюре	200
	Сухари из хлеба 1+2 сорта	80	Каша ячневая	200	Чай с сахаром	200	Шницель рыбный запеченый	60
	Чай с сахаром	200	Мясо отварное молотое (говядина)	50			Сухари из хлеба 1+2 сорта	80
			Сухари из хлеба 1+2 сорта	80			Чай с сахаром	200
		Кисель	200					
Пятница	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Каша ячневая	250	Суп манный	250	Сухарики	30	Каша гречневая	200
	Сухари из хлеба 1+2 сорта	80	Каша пшенная	200	Кефир	200	Говядина отварная молотая	50
	Чай с сахаром	200	филе куриное варенное молотое	50			Сухари из хлеба 1+2 сорта	80
			Сухари из хлеба 1+2 сорта	80			Чай с сахаром	200
		Компот из фруктов	200					

	Наименование блюд	Грам-мы	Наименование блюд	Грам-мы	Наименование блюд	Грам-мы	Наименование блюд	Грам-мы
<b>Суббота</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Каша овсяная	200	Суп гречневый вегетарианский	250	Сухарики	30	Каша пшеничная	200
	Сухари из хлеба 1+2 сорта	80	Каша кукурузная	200	Кисель (конц)	200	Тефтели рыбные паровые	60
	Чай с сахаром	200	Фрикадельки мясные паровые св/гов.	50			Сухари из хлеба 1+2 сорта	80
			Сухари из хлеба 1+2 сорта	80			Чай с сахаром	200
			Компот	200				
<b>Воскресенье</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Манная каша	200	Суп пшеничный	250	Сушки с отрубями	30	Каша ячневая	200
	Сухари из хлеба 1+2 сорта	80	Картофельное пюре	200	Кефир	100	Мясо молотое курин.	50
	Чай с сахаром	200	Фрикадельки говяж. паровые	50			Сухари из хлеба 1+2 сорта	80
			Сухари из хлеба 1+2 сорта	80			Чай с сахаром	200
			Компот из сухофруктов	200				

**Диетический стол № 5 общий, 7, 10, 15**

	Наименование блюдо	Грам- мы	Наименование блюд	Грам-мы	Наименование блюдо	Грам- мы	Наименование блюд	Грам- мы
<b>Понедельник</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Овсяная молочная каша	250/5	Щи со сметаной	400/10	Яблоко печёное	1	Каша пшеничная	200/5
	Сыр	15	Макароны отварные	160/5	Сушки с отрубями	30	Рыба запеченная под сметанным соусом	60/25
	Масло сливочное	15	Бефстроганов гов. со смет. соусом	50/50			Овощи запеченные	50
	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	40			Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80
	Чай с сахаром	200/5	Хлеб пшеничный 1 с.	100			Чай с сахаром	200/5
			Кисель	200				
<b>Вторник</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Вермишель молочная	250/5	Суп-пюре гороховый	400	Запеканка твор. с яблоком	100	Картофель отварной с маслом раст.	200/5
	Масло сливочное	15	Каша гречневая	200	Кефир	100	Сосиска отварная	1 шт
	Яйцо варенное	1	Салат из капусты с горошком	50			Винегрет	100
	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80	Бедро курин. отварные в белом соусе	60/25			Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80
	Чай с сахаром	200/5	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	40			Чай с сахаром	200/5
			Хлеб пшеничный 1 сорт	100				
		Компот из сухофруктов	200					
<b>Среда</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Манная молочная каша	250/5	Свекольник со сметаной	400/10	Ватрушка с творогом	88	Кукурузная каша	200/5
	Сливочное масло	15	Плов с мясом кур.	200/50	Компот из яблок с сахаром	200/5	Рыба запеченная в молочном соусе	60/25
	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80	Салат из свеж. капусты	50			Омлет	100
	Чай с сахаром	200/5	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	40			Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80
			Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Чай с сахаром	200
		Сок томатный	200					
<b>Четверг</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Каша пшеничная	200/5	Суп с фрикадельками мясными со сметаной	400/25/10	Запеканка манная	100	Картофельное пюре	200/5
	Колбаса	50	Каша перловая	200/5	Какао с молоком	200/5	Пудинг рыбный	100
	Сливочное масло	15	Бефстроганов из говядины	50/50			Салат из свежих овощей	50
	Хлеб пшеничный 1 сорт	100	Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Хлеб пшеничный 1 сорт	100
Чай с молоком	200	Кисель из свежих яблок	200			Чай с сахаром	200	



	Наименование блюдо	Грам- мы	Наименование блюдо	Грам-мы	Наименование блюдо	Грам- мы	Наименование блюдо	Грам- мы
<b>Пятница</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Ячневая молочная каша	250/5	Суп с дом. лапшой со сметаной	400/10	Булочка "Облачко"	88	Каша гречневая	200/5
	Сыр	15	Перец болгарский фаршированный крупой и мясом	200/50	Кефир	100	Бефстроганов гов. со смет. соусом	50/50
	Сливочное масло	15	Соус сметанный	25			Овощи запеченные	50
	Хлеб пшеничный 1 сорт	100	Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Хлеб пшеничный 1 сорт	100
	Чай с сахаром	200/5	Компот из фруктов	200			Чай с сахаром	200/5
<b>Суббота</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Каша овсяная	200/5	Суп перловый со сметаной	400/10	Плацында в ассортименте	100	Каша пшеничная	200/5
	Яйцо вареное	1	Домашнее жаркое с мясом	200/50	Кисель из свежих фруктов	200	Рыба запеч. в молочн. соусе	100/25
	Повидло	15	Салат витаминный	50			Салат с зеленым горошком	50
	Хлеб пшеничный 1 сорт	100	Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Хлеб пшеничный 1 сорт	100
	Чай с сахаром	200/5	Компот	200			Чай с сахаром	200/5
<b>Воскресенье</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Манная молочная каша	250/5	Борщ со сметаной	400/10	Запеканка твор. с яблоком	100	Каша ячневая	200/5
	Масло сливочное	15	Гороховое пюре	200	Кефир	100	Сосиска отварная	1 шт
	Сыр	15	Биточек курин	100			Салат из свеклы	50
	Хлеб пшеничный 1 сорт	100	Соус овощной	25			Хлеб пшеничный 1 сорт	100
	Чай с сахаром	200/5	Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Чай с сахаром	200/5
			Компот из сухофруктов	200				

**Диетический стол № 9**

	Наименование блюда	Грам- мы	Наименование блюда	Граммы	Наименование блюда	Грам- мы	Наименование блюда	Грам- мы
<b>понедельник</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Овсяная молочная каша б/сахара	250/5	Щи со сметаной	400/10	Яблоко печёное	1	Каша пшеничная	200/5
	Сыр	15	Каша гречневая	200/5	Сушки с отрубями	30	Рыба запеченная под сметанным соусом	60/25
	Масло сливочное	15	Бефстроганов из говядины со смет. соусом	50/50			Овощи запеченные	50
	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80			Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80
	Чай без сахара	200	Кисель	200			Чай без сахара	200
<b>вторник</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Манная молочная каша б/сахара	250	Суп-пюре гороховый	400	Запеканка твор. с яблоком	100	Каша пшенная	200/5
	Масло сливочное	15	Каша гречневая	200/5	Кефир	100	Сосиска отварная	1 шт
	Яйцо варенное	1	Салат из капусты с горошком	50			Винегрет	100
	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80	Бедро куриное отварное в белом соусе	60/25			Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80
	Чай без сахара	200	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов	200				
<b>среда</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Манная молочная каша	250/5	Свекольник со сметаной	400/10	Сушки с отрубями	30	Кукурузная каша	200/5
	Масло сливочное	15	Каша ячневая	200/5	Компот из яблок без сахара	200	Рыба запеченная в молочном соусе	60/25
	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80	Салат из свежей капусты	50			Омлет	100
	Чай без сахара	200	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80			Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80
		Сок томатный	200			Чай без сахара	200	
<b>четверг</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Каша пшеничная	200/5	Суп с фрикадельками мясными со сметаной	400/25/10	Запеканка манная	100	Каша ячневая	200/5
	Колбаса	50	Каша перловая	200/5	Какао б/сахара	200	Пудинг рыбный	100
	Сливочное масло	15	Бефстроганов из говядины	50/50			Салат из свежих овощей	50
	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80			Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80
	Чай с молоком без сахара	200	Кисель из свежих яблок	200			Чай без сахара	200/5

пятница	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Ячневая молочная каша б/сахара	250/5	Суп с дом. лапшой со сметаной	400/10	Сушки с отрубями	30	Каша гречневая	200/5
	Сыр	15	Перец болгарский фаршированный крупой и мясом	200/50	Кефир	100	Бефстроганов гов. со смет. соусом	50/50
	Сливочное масло	15	Соус сметанный	25			Овощи запеченные	50
	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80			Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80
	Чай без сахара	200/5	Компот из фруктов	200			Чай без сахара	200
суббота	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная	200/5	Суп перловый со сметаной	400/10	Сухарики	30	Каша пшеничная	200/5
	Яйцо вареное	1	Каша кукурузная	200	Кисель из свежих яблок	200	Рыба запеч. в молочном соусе	100/25
	Масло сливочное	15	Салат витаминный	50			Салат с зеленым горошком	50
	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80	Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80
	Чай без сахара	200	Компот	200			Чай без сахара	200/5
воскресенье	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Манная молочная каша	250	Борщ со сметаной	400/10	Запеканка твор. с яблоком	100	Каша ячневая	200/5
	Масло сливочное	15	Гороховое пюре	200	Кефир	100	Сосиска отварная	1 шт
	Сыр	15	Биточек курин	100			Салат из свеклы	50
	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80	Соус овощной	25			Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80
	Чай без сахара	200	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80			Чай без сахара	200
		Компот из сухофруктов	200					

Диетический стол № 15 дети от 1,5 до 14-ти лет

	Наименование блюда	Грам- мы	Наименование блюд	Граммы	Наименование блюда	Грам- мы	Наименование блюд	Грам- мы
понедельник	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Овсяная молочная каша	250/5	Щи со сметаной	400/10	Яблоко печёное	1	Каша пшеничная	200/5
	Сыр	15	Макароны отварные	160/5	Сушки с отрубями	30	Рыба запеченная под сметанным соусом	60/25
	Масло сливочное	15	Бефстроганов из говядины со сметанным соусом	50/50			Овощи запеченные	50
	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	40			Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80
	Чай с сахаром	200/5	Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Чай с сахаром	200/5
			Кисель	200				
вторник	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Вермишель молочная	250/5	Суп-пюре гороховый	400	Запеканка твор. с яблоком	100	Картофель отварной с маслом растительным	200/5
	Масло сливочное	15	Каша гречневая	200	Кефир	100	Сосиска отварная	1 шт
	Яйцо варенное	1	Салат из капусты с горошком	50			Винегрет	100
	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80	Бедро курин. отварное в белом соусе	60/25			Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80
	Чай с сахаром	200/5	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	40			Чай с сахаром	200/5
			Хлеб пшеничный 1 сорт	100				
		Компот из сухофруктов	200					
Среда	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Манная молочная каша	250/5	Свекольник со сметаной	400/10	Ватрушка с творогом	88	Кукурузная каша	200/5
	Сливочное масло	15	Плов с мясом кур.	200/50	Компот из яблок с сахаром	200/5	Рыба запеченная в молочном соусе	60/25
	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80	Салат из свежей капусты	50			Омлет	100
	Чай с сахаром	200/5	Хлеб пшеничный 1+2 сорт	40			Хлеб пшеничный 1+2 сорт	80
			Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Чай с сахаром	200
		Сок томатный	200					
Четверг	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Каша пшеничная	200/5	Суп с фрикадельками мясными со сметаной	400/25/10	Запеканка манная	100	Картофельное пюре	200/5
	Колбаса	50	Каша перловая	200/5	Какао с молоком	200/5	Пудинг рыбный	100
	Сливочное масло	15	Бефстроганов из говядины	50/50			Салат из свежих овощей	50
	Хлеб пшеничный 1 сорт	100	Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Хлеб пшеничный 1 сорт	100
	Чай с молоком	200	Кисель из свежих яблок	200			Чай с сахаром	200

Пятница	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Ячневая молочная каша	250/5	Суп с дом. лапшой со сметаной	400/10	Булочка "Облачко"	88	Каша гречневая	200/5
	Сыр	15	Перец болгарский фаршированный крупой и мясом	200/50	Кефир	100	Бефстроганов гов. со смет. соусом	50/50
	Сливочное масло	15	Соус сметанный	25			Овощи запеченные	50
	Хлеб пшеничный 1 сорт	100	Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Хлеб пшеничный 1 сорт	100
	Чай с сахаром	200/5	Компот из фруктов	200			Чай с сахаром	200/5
Суббота	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Каша овсяная	200/5	Суп перловый со сметаной	400/10	Плацында в ассортименте	100	Каша пшеничная	200/5
	Яйцо вареное	1	Домашнее жаркое с мясом	200/50	Кисель из свежих фруктов	200	Рыба запеч. в молочн. соусе	100/25
	Повидло	15	Салат витаминный	50			Салат с зеленым горошком	50
	Хлеб пшеничный 1 сорт	100	Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Хлеб пшеничный 1 сорт	100
	Чай с сахаром	200/5	Компот	200			Чай с сахаром	200/5
Воскресенье	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Манная молочная каша	250/5	Борщ со сметаной	400/10	Запеканка твор. с яблоком	100	Каша ячневая	200/5
	Масло сливочное	15	Гороховое пюре	200	Кефир	100	Сосиска отварная	1 шт
	Сыр	15	Биточек куриный	100			Салат из свеклы	50
	Хлеб пшеничный 1 сорт	100	Соус овощной	25			Хлеб пшеничный 1 сорт	100
	Чай с сахаром	200/5	Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Чай с сахаром	200/5
		Компот из сухофруктов	200					

Диетический стол № 16 дети до 1,5 лет

	Наименование блюда	Грамм-ы	Наименование блюдо	Грамм-ы	Наименование блюдо	Грамм-ы	Наименование блюдо	Грамм-ы
<b>понедельник</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Овсяная молочная каша	250/5	Суп рисовый вегетарианский	250	Молоко	200	Каша пшеничная	200
	Чай с сахаром	200	Картофельное пюре	200	Сушки	30	Рыба отварная молотая	60
			Мясо отварное молотое (говядина)	50			Хлеб пшеничный 1 сорт	100
			Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Чай с сахаром	200
			Кисель	200				
<b>вторник</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Каша рисовая молочная	250/5	Суп овсяный	250	Печенье "Мария"	30	Картофельное пюре	200
	Чай с сахаром	200	Каша гречневая	200	Кефир	100	Куриная грудка отварная молотая	50
			Фрикадельки гов. паровые	50			Хлеб пшеничный 1 сорт	100
			Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Чай с сахаром	200
			Компот из сухофруктов	200				
<b>среда</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Манная молочная каша	250	Суп пшеничный	250	Печенье "Мария"	20	Кукурузная каша	200
	Чай с сахаром	200	Каша рисовая	200	Компот из яблок с сахаром	200/5	Фрикадельки рыбные паровые	60
			Тефтели курин. паровые	50			Хлеб пшеничный 1 сорт	100
			Хлеб пшеничный 1 с.	100			Чай с сахаром	200
			Компот из сухофруктов	200				
<b>четверг</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Каша пшеничная молочная	200	Суп с фрикадельками	250/25	Запеканка манная	100	Картофельное пюре	200
	Чай с сахаром	200	Каша ячневая	200	Чай с сахаром	200	Шницель рыбный запеченый	60
			Мясо отварное молотое (говядина)	50			Хлеб пшеничный 1 сорт	100
			Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Чай с сахаром	200
			Кисель из свежих яблок	200				
<b>пятница</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Каша ячневая молочная	250	Суп манный	250	Печенье "Мария"	20	Каша гречневая	200
	Чай с сахаром	200	Каша пшенная	200	Кефир	200	Говядина отварная молотая	50
			филе куриное варенное молотое	50			Хлеб пшеничный 1 сорт	100
			Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Чай с сахаром	200
			Компот из фруктов	200				

	Наименование блюда	Грам- мы	Наименование блюда	Граммы	Наименование блюда	Грам- мы	Наименование блюда	Грам- мы
<b>суббота</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Каша овсяная молочная	250	Суп гречневый вегетарианский	250	Печенье "Мария"	20	Каша пшеничная	200
	Чай с сахаром	200	Каша кукурузная	200	Кисель	200	Тефтели рыбные паровые	60
			Фрикадельки мясные паровые св/гов.	50			Хлеб пшеничный 1 сорт	100
			Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Чай с сахаром	200
			Компот	200				
<b>воскресенье</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Манная молочная каша	250	Суп пшеничный	250	Печенье "Мария"	20	Каша ячневая	200
	Чай с сахаром	200	Картофельное пюре	200	Кефир	100	Бедро куриное отварное молотое	55
			Тефтели мясные паровые кур.	50			Хлеб пшеничный 1 сорт	100
			Хлеб пшеничный 1 сорт	100			Чай с сахаром	200
			Компот из сухофруктов	200				