



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

15 ФЕВ 2023

№ 01.1-14.1/1400

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 18 февраля 2023 года**, ценовое предложение на оказание услуг по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская центральная городская больница» на 2023 год, в следующем объеме:

№ п/п	№ стола	Количество заказов на суточное питание
1	Стол №1	7 472
2	Стол №4	1 429
3	Стол №5	13 626
4	Стол №6	12
5	Стол №7	375
6	Стол №9	18 192
7	Стол №10	23 654
8	Стол №15	32 000
9	Стол №16 (дети 7-14)	981
10	Стол №16 (дети 5-7)	388
11	Стол №16 (дети 1,5-3)	279

**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:

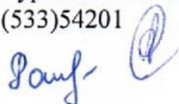
- медико-технические требования к организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении ГУ «БЦГБ»;
- недельное меню диет-столов.

И.о. заместителя министра  
по закупочной политике



И.Н. Глизнуца

Туранский А.О.,  
(533)54201



Планируемое количество койко-дней в разрезе диетических столов на период с 20.02.2023 года по 31.12.2023г., для организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Бендерская Центральная городская больница».

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество
1	Диетический стол № 1	к/дни	7472
2	Диетический стол № 4	к/дни	1429
3	Диетический стол № 5	к/дни	13626
4	Диетический стол № 6	к/дни	12
5	Диетический стол № 7	к/дни	375
6	Диетический стол № 9	к/дни	18192
7	Диетический стол № 10	к/дни	23654
8	Диетический стол № 15	к/дни	32000
9	Диетический стол № 16 (дети 7-14)	к/дни	981
10	Диетический стол № 16 (дети 5-7)	к/дни	388
11	Диетический стол № 16 (дети 1,5-3)	к/дни	279
Итого			98408

Главный врач ГУ БЦГБ



А.Ф. ПРИВАЛОВ



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

№	Параметры	Требования	Соответствие требованию	Прим.
<b>1. Общие требования</b>				
1.1	Заказчик услуг	ГУ БЦГБ	обязательно	
1.2	Начало оказания услуг	Не позднее 10 дней после подписания договора	оптимально	
1.3	Исполнитель услуг	указать наименование, приложить копию свидетельства о государственной регистрации юридического лица	обязательно	
1.4	Наличие у исполнителя <b>на момент начала оказания услуг</b> 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	Наличие <b>на момент начала оказания услуг</b> положительного санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности на производственные площади, указанные в пункте 1.4	наличие	обязательно	
1.6	Оказание услуг по организации лечебного питания должно осуществляться в соответствии с: Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.1.3.1375-04 Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06 и другими требованиями, установленными действующим законодательством.	наличие	обязательно	
1.7	Обеспечение пациентов ежедневно 4 разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты.	наличие	обязательно	
<b>2</b>	<b>Права и функции заказчика</b>			
2.1	Заказчик предоставляет исполнителю четырнадцатидневное меню лечебного питания по столам.	наличие	обязательно	
2.2	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	
2.3	Заказчик имеет право осуществлять контроль за качеством продуктов питания, используемых при приготовлении пищи, условиями их хранения, технологией приготовления блюд и качеством и органолептическими свойствами готовых блюд.	наличие	обязательно	
2.4	Заказчик ежедневно, в сроки оговоренные договором, предоставляет количество питающихся, для составления меню раскладки, и дополнительной меню раскладки по столам.	наличие	обязательно	

2.5	Заказчик направляет своих представителей, в сроки оговоренных в договоре, для получения приготовленных блюд.	наличие	обязательно	
<b>3</b>	<b>Функции исполнителя</b>			
3.1	Выдача готовых блюд, а также расфасованных продуктов, осуществляется сотрудниками исполнителя в выделенном помещении пищеблока			
3.2	Наличие бракеражной комиссии, в составе которой должен быть специалист диетолог.	наличие	обязательно	
3.3	Объём неснижаемого запаса пищевых продуктов, постоянно находящихся на складе исполнителя, не менее	объём, необходимый для обеспечения учреждения лечебным питанием в течение 7 суток	оптимально	
3.4	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	наличие	обязательно	
3.5	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	
3.6	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	
3.7	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	
3.8	Приготовление готовых блюд лечебного питания осуществляется 4 раз в день в зависимости от назначенного типа диеты и среднесуточными нормами питания, установленные действующими нормативными актами.	наличие	обязательно	
3.9	Закупка продуктов, предназначенных для питания пациентов заказчика	наличие	обязательно	
3.10	Проверка качества и безопасности продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, в процессе их хранения и использования в приготовлении лечебного питания	наличие	обязательно	
3.11	Контроль правильности хранения запаса продуктов питания	наличие	обязательно	
3.12	Осуществление правильной закладки продуктов при приготовлении блюд	наличие	обязательно	
3.13	Снятие суточной пробы перед каждой выдачей пищи, с обязательной записью в бракеражный журнал.	наличие	обязательно	

3.14	Обеспечение качества и безопасности, количества и ассортимента продуктов, используемых для приготовления питания	наличие	обязательно	
3.15	Осуществление приготовления питания для пациентов заказчика на основании порционных требований, меню-раскладки, подготавливаемых заказчиком	наличие	обязательно	
3.16	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	
3.17	Контроль санитарного состояния пищеблока, помещений, конструкций, сооружений, оборудования, средств, инструментов, инвентаря, транспортных средств используемых при оказании услуг	наличие	обязательно	
3.18	При отпуске заказчику рационов для питания больных, обеспечение следующих температур готовой пищи: первых блюд – не ниже 81 <sup>0</sup> С, вторых блюд и гарниров – не ниже 56 <sup>0</sup> С, холодных блюд и напитков – от 5 до 12 <sup>0</sup> С, горячих напитков – не ниже 81 <sup>0</sup> С.	наличие	обязательно	
3.19	Исполнитель обеспечивает отпуск готовой продукции своими силами	наличие	обязательно	
3.20	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	
3.21	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	
3.22	Исполнитель самостоятельно несет расходы в случае выбраковки недоброкачественно приготовленного лечебного питания.	наличие	обязательно	

Главный врач ГУ БЦГБ



А.Ф. ПРИВАЛОВ

Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

**Стол №1**

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	<b>Понедельник</b>	Каша гречневая	180	Суп перловый с курицей	250/50	Яблоко печёное	1шт.	Суфле (пудинг) творожный паровой
Омлет паровой		60	Картофельное пюре	200			Чай	200
Чай с молоком		200	Фрикадельки мясные в молочном соусе	50/50			Печенье	30
Масло сливочное		20	Кисель	200				
			Гренки	150				
<b>8Вторник</b>	Каша рисовая	250	Суп овсяный с молотым мясом	250/25	Молоко	200	Картофельное пюре	200
	Омлет паровой	60	Морковное пюре	180			Рыбное суфле	90
	Чай	200	Котлета мясная паровая	100			Чай	200
	Масло сливочное	20	Компот	200			Печенье	30
			Гренки	150				
<b>Среда</b>	Каша манная	250	Суп гречневый с м/мясом	250/25	Яблоко печёное	1шт.	Каша овсяная	250
	Омлет белковый паровой	50	Тефтели мясные паровые с картофельным пюре	90/200			Суфле (пудинг) творожный паровой	120
	Чай	200	Морковное пюре	180			Омлет паровой	60
	Гренки	100	Компот	200			Кисель	200
	Масло сливочное	20	Гренки	100				
<b>Четверг</b>	Каша манная молочная	250	Суп с фрикадельками	250/25	Кефир	200	Каша рисовая	200
	Омлет	60	Каша гречневая	180			Котлета рыбная паровая	100
	Чай с молоком	200	Мясное суфле	90			Кисель	200
	Печенье	30	Компот	200				
	Масло сливочное	20	Гренки	100				
<b>Пятница</b>	Каша овсяная молочная	250	Суп манный с м/мясом	250/25	Яблоко печеное с сахаром	1шт.	Каша гречневая	180
	Омлет паровой	60	Картофельное пюре	200			Котлета мясная паровая	100
	Молоко	200	Суфле куриное паровое	90			Чай	200
	Гренки	50	Компот	200			Печенье	30
			Гренки	100				
<b>Суббота</b>	Каша гречневая молочная	200	Суп картофельный с куриным мясом	250/25	Кисель	200	Картофельное пюре	200
	Омлет	60	Каша рисовая	200			Котлета рыбная паровая	100
	Чай	200	Фрикадельки мясные паровые	90			Чай	200
	Печенье	30	Компот	200				
	Масло сливочное	20	Гренки	100				
<b>Воскресенье</b>	Суфле (пудинг) творожный паровой	120	Суп овсяный	250	Яблоко печёное с сахаром	1шт.	Каша рисовая молочная	250
	Молоко	200	Картофельное пюре	200			Омлет	60

Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

	Печенье	30	Суфле мясное паровое	90			Чай	200
	Масло сливочное	20	Компот	200				
			Гренки	100				

**Стол №4**

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	<b>Понедельник</b>	Каша рисовая	200	Бульон манный	250	Кисель	200	Суфле (пудинг) творожный паровой
	Чай без сахара	200	Суфле куриное паровое	100			Каша овсяная	200
	Яйцо вареное	1 шт.	Каша гречневая	200			Котлета рыбная паровая	100
			Компот из сухофруктов	200			Чай без сахара	200
							Сухарики	150
							Рисовый отвар	200
<b>Вторник</b>	Каша манная	200	Бульон рисовый с фрикадельками	250/25	Кисель	200	Каша гречневая	200
	Чай	200	Каша овсяная	200			Котлета мясная паровая	100
			Суфле рыбное паровое	100			Чай	200
			Компот из сухофруктов	200			Сухарики	150
							Рисовый отвар	200
<b>Среда</b>	Каша ячневая	200	Бульон овсяный	250	Яблоко печеное	1 шт.	Суфле (пудинг) творожный паровой без сахара	120
	Чай без сахара	200	Каша гречневая	200			Каша рисовая	200
			Суфле мясное паровое	100			Суфле рыбное	100
			Компот из сухофруктов без сахара	200			Чай без сахара	200
							Сухарики	150
							Рисовый отвар	200
<b>Четверг</b>	Каша овсяная	200	Суп ячневый с куриным мясом	250/25	Яблоко печеное	1 шт.	Каша манная	200
	Омлет паровой	60	Каша гречневая	200			Яйцо вареное	1 шт.
	Чай без сахара	200	Суфле мясное паровое	100			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов без сахара	200			Сухарики	150
							Рисовый отвар	200
<b>Пятница</b>	Каша гречневая	200	Бульон геркулесовый	250	Чай без сахара	200	Каша овсяная	200
	Омлет паровой	60	Каша рисовая	200			Суфле рыбное отварное	100
	Чай без сахара	200	Суфле куриное	100			Чай без сахара	200



Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

			паровое					
			Компот из сухофруктов без сахара	200			Сухарики	150
							Рисовый отвар	200
<b>Суббота</b>	Каша рисовая	200	Суп манный	250	Кисель	200	Суфле (пудинг) творожный паровой	120
	Чай без сахара	200	Котлета куриная паровая	100			Каша овсяная	200
	Яйцо вареное	1 шт.	Каша гречневая	200			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов	200			Сухарики	150
							Рисовый отвар	200
<b>Воскресенье</b>	Каша манная	200	Суп рисовый	250	Кисель	200	Каша гречневая	200
	Чай без сахара	200	Каша овсяная	200			Котлета мясная паровая	100
	Яйцо вареное	1 шт.	Суфле рыбное паровое	100			Чай без сахара	200
			Компот из сухофруктов без сахара	200			Сухарики	150
							Рисовый отвар	200

**Стол №5**

	<b>Завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
<b>Понедельник</b>	Каша овсяная	250	Борщ вегетарианский со сметаной	400/10	Молоко	200	Каша пшеничная	200
	Сливочное масло	10	Вермишель отварная	200			Рыба отварная	78
	Чай	200	Котлета паровая	100			Чай	200
			Лето (кабачки тушеные)	100			Хлеб	300
			Зима (свекла тушеная + морковь)	100				
			Компот из сухофруктов	200				
			Яблоко					
<b>Вторник</b>	Вермишель молочная	250	Суп овсяный	400	Кефир	200	Картофель отварной	200
	Сливочное масло	10	Каша гречневая	200			Фрикадельки мясные паровые	80
	Сыр	30	Рыба отварная	78			Яблоко печеное	1 шт.
	Чай	200	Лето (свежая капуста + морковь)	100			Чай	200
			Зима (тушеная морковь)	100			Хлеб	200
			Кисель фруктовый	200				

Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

<b>Среда</b>	Каша манная	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.				
<b>Четверг</b>	Каша пшеничная	250	Суп-пюре картофельный	400	Кефир	200	Каша гречневая	200
	Сливочное масло	10	Плов рисовый с мясом	250			Яйцо вареное	1шт.
	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
<b>Пятница</b>	Каша ячневая	250	Свекольник	400	Сок фруктовый	200	Картофельное пюре	200
	Сливочное масло	10	Каша овсяная	200			Рыба отварная	78
	Чай	200	Бедро куриное отварное	85			Булочка с повидлом	60
			Лето (огурец)	100			Тушеная свекла	100
			Зима (тушеная морковь)	100			Чай	200
			Компот из сухофруктов	200			Хлеб	300
			Яблоко	1шт.				
<b>Суббота</b>	Каша гречневая	250	Суп с фрикадельками	400/25	Молоко	200	Каша овсяная	300
	Сливочное масло	10	Картофельное пюре	200			Хлеб	300
	Колбаса отварная	60	Бефстроганов из говядины	54/50			Чай	200
	Чай с молоком	200	Лето (салат из свежих овощей)	100				
			Зима (свекла+ морковь в сметанном соусе)	100				
			Кисель	200				
			Яблоко	1 шт.				
<b>Воскресенье</b>	Каша рисовая	250	Суп перловый	400	Сок томатный	200	Вермишель отварная	200
	Сливочное масло	10	Каша ячневая с белым соусом	200			Бедро/филе куриное отварное	57
	Сыр твердый	30	Мясо отварное	54			Чай с молоком	200
	Чай с сахаром	200	Лето (кабачки тушеные)	100			Хлеб	300

Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

			Зима (Тушеная капуста + морковь)	100				
			Компот из сухофруктов	200				

**Стол №6**

		Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
<b>Понедельник</b>	Каша манная	250	Свекольник вегетарианский	400	Сок томатный	200	Чай	200	
	Сливочное масло	10	Суфле мясное	80			Тушеная свекла	100	
	Яйцо варенное	1шт.	Картофельное пюре	200			Каша гречневая	200	
	Чай с молоком	200	Лето (огурцы + помидоры)	100			Хлеб	300	
			Зима (тушеная капуста)	100			Яблоко печенное	1шт.	
			Компот из сухофруктов	200					
<b>8Вторник</b>	Каша овсяная	250	Суп рисовый	400	Сок яблочный	200	Каша пшеничная	200	
	Масло сливочное	10	Вермишель отварная	200			Рыба отварная	100	
	Омлет паровой	60	Котлета капустная запеченная	100			Чай	200	
	Чай	200	Лето (кабачки тушеные со сметанной)	100			Хлеб	300	
			Зима (морковь, тушеная с черносливом)	100					
			Кисель фруктовый	200					
<b>Среда</b>	Каша рисовая	250	Суп лапша	400	Сок яблочный	200	Чай	200	
	Масло сливочное	10	Каша гречневая	200			Рагу отварное	200	
	Сыр твердый	30	Курица отварная	83			Яблоко печенное	1шт.	
	Чай с молоком	200	Лето (огурцы + помидоры)	100			Хлеб	300	
			Зима (винегрет)	200					
			Компот из свежих фруктов	200					
<b>Четверг</b>	Каша пшеничная	250	Суп перловый вегетарианский	400	Сок яблочный	200	Вермишель отварная	200	
	Масло сливочное	10	Картофельное пюре	200			Котлета рыбная в белом соусе	80	
	Чай	200	Мясо отварное	54			Яблоко печенное	1шт.	
			Лето (свежая капуста + морковь)	100			Чай	200	
			Зима (свекла, тушеная в томатном соусе)	100			Хлеб	300	
			Кисель фруктовый						

Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

<b>Пятница</b>	Каша ячневая	250	Борщ вегетарианский	400	Сок яблочный	200	Рисовый плов с фруктами (чернослив, изюм)	200
	Масло сливочное	10	Каша пшеничная	200			Чай	200
	Чай с молоком	200	Котлета картофельная паровая	100			Хлеб	300
			Лето (икра кабачковая)	100				
			Зима (винегрет)	100				
			Яблоко	1шт.				
<b>Суббота</b>	Каша гречневая	250	Суп овощной	400	Сок томатный	200	Картофельное пюре	200
	Масло сливочное	10	Каша рисовая	200			Тушеная свекла	100
	Чай	200	Биток паровой	80			Чай	200
			Лето (огурцы + помидоры)	100			Хлеб	300
			Зима (тушеная капуста)	100				
			Кисель фруктовый	200				
<b>Воскресенье</b>	Вермишель отварная	200	Суп гречневый	400	Сок томатный	200	Каша овсяная	300
	Морковь тушеная	180	Картофель тушеный	200			Яблоко печенное	1шт.
	Чай	200	Отварное мясо	54			Чай	200
			Лето (кабачки, тушеные в сливочном соусе)	100			Хлеб	300
			Зима (капуста + морковь)	100				
			Компот из сухофруктов	200				

**Стол №7**

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



Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

	Чай	200	Салат из капусты с горошком	100				
			Компот	200				
<b>Среда</b>	Колбаса	50	Суп гречневый	400	Яблоко печеное	1 шт.	Мясо отварное	55
	Каша манная	250	Бедро/филе куриное отварное	100	Кефир	200	Каша гречневая	180
	Хлеб	300	Макаронны отварные	200			Сок яблочный	200
	Чай	200	Тушеная свекла	100				
			Компот	200				
<b>Четверг</b>	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				
<b>Пятница</b>	Сыр	50	Суп вермишелевый	400	Яйцо вареное	1шт.	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				
<b>Суббота</b>	Каша ячневая	250	Суп овощной	400	Яблоко печеное	1 шт.	Сосиска отварная	50
	Хлеб	300	Бефстроганов	50/50	Молоко	200	каша пшеничная	200
	Чай	200	Каша овсяная	200				
	Масло сливочное	20	Икра кабачковая	50				
			Компот	200				
<b>Воскресенье</b>	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	Тушеная морковь	100				
			Компот	200				

Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

**Стол №9**

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	<b>Понедельник</b>	Каша гречневая и молоко	150/200	Суп овсяный	400	Яблоко	1 шт.	Рыба отварная, запеченная под соусом
Сыр		35	Капуста тушеная с мясом	300			Лето (овощи тушеные)	100
Масло сливочное		20	Лето (салат из огурцов и помидор)	100			Зима (свекла, тушеная с яблоком)	100
Чай		200	Зима (морковь, тертая со сметаной)	100			Каша овсяная вязкая	200
Хлеб ржаной		80	Компот из сухофруктов	200			Чай без сахара	200
			Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	80
			Хлеб ржаной	40				
<b>Вторник</b>	Каша овсяная	200	Суп ячневый со сметаной	400/10	Молоко	200	Бедро/филе куриное отварное	100
	Яйцо вареное	1шт.	Котлета мясная паровая	100/75			Каша гречневая	200
	Салат из свежей капусты	100	Лето (кабачки, фаршированные овощами)	250			Лето (огурец свежий, шницель капустный)	50/100
	Масло сливочное	20	зима (свекла, тушеная со сметаной)	200			Зима (шницель капустный)	150
	Чай без сахара	200	Компот из свежих яблок	200			Чай	200
	Хлеб ржаной	80	Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	80
			Хлеб ржаной	40				
<b>Среда</b>	Каша овсяная	200	Борщ вегетарианский	400	Кефир	200	Рыба отварная в молочном соусе	90/50
	Суфле (пудинг) творожный запеченный	120	Бефстроганов из отварного мяса	50/50			Лето (Рагу овощное «Летнее»)	250
	Масло сливочное	20	Каша ячневая	200			Зима (рагу овощное из зимних овощей)	200
	Чай	200	Лето (перец болгарский запеченный)	150			Чай	200
	Хлеб ржаной	80	Зима (морковь отварная в молоке)	150			Яблоко запеченное	1шт.
			Сок томатный	200			Хлеб ржаной	80
			Хлеб пшеничный	100				
			Хлеб ржаной	40				

Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

Четверг	Каша перловая	200	Суп с фрикадельками мясными и сметаной	400/25	Сок томатный	200	Биточки мясные паровые	100
	Омлет паровой	60	Бедро/филе куриное отварное	100	Яблоко печеное	1шт.	Каша гречневая	200
	Салат из огурцов и помидор	100	Лето (салат из свежей капусты или овощей)	100			Лето (перец болгарский запеченный)	150
	зима (икра кабачковая)	50	Капуста тушеная	200			Зима (Салат из свеклы отварной)	100
	Масло сливочное	20	Зима (Морковное пюре)	100			Чай	200
	Чай без сахара	200	Компот из сухофруктов	200			Хлеб ржаной	80
	Хлеб ржаной	80	Хлеб пшеничный	100				
			Хлеб ржаной	40				
Пятница	Суфле (пудинг) творожный запеченный	120	Щи вегетарианские	400	Кефир	200	Говядина отварная с белым соусом	50/50
	Какао с молоком	200	Рыба отварная в молочном соусе	100/50			Каша перловая	200
	Масло сливочное	20	Каша овсяная	200			Лето (салат из свежих овощей)	100
	Хлеб ржаной	80	Лето (Свекла, тушеная с яблоком)	180			Зима (икра кабачковая)	50
			Зима (Свекла, тушеная с яблоком)	100			Зима (яблоко)	1шт.
			Компот из яблок	200			Чай	200
			Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	80
			Хлеб ржаной	40				
			Лето (слива)	100				
Суббота	Каша овсяная	200	Суп гречневый вегетарианский	400	Молоко	200	Котлета рыбная с молочным соусом	100/50
	Яйцо вареное	1шт.	Куриная грудка отварная	100			Каша ячневая	200
	Сыр	35	Лето (перец, фаршированный с овощами)	200			Винегрет без картофеля	150
	Чай	200	Зима (овощи)	200			Зима (яблоко)	1 шт.

Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

			тушеные зимние)					
	Масло сливочное	20	Компот из свежих яблок	200			Чай	200
	Хлеб ржаной	80	Лето (слива)	100			Хлеб ржаной	80
			Хлеб пшеничный	100				
<b>Воскресенье</b>			Хлеб ржаной	40				
	Омлет паровой	60	Суп перловый вегетарианский	400	Кефир	200	Пудинг рыбный с капустой	200
	Сыр	35	Биточки мясные паровые	100			Каша гречневая	200
	Масло сливочное	20	Лето (овощи тушеные летние)	200			Чай	200
	Морковь, тертая с яблоками	100	Зима (овощи тушеные зимние)	200			Хлеб ржаной	80
	Чай	200	Компот из сухофруктов	200				
	Хлеб ржаной	80	Яблоко	1 шт.				
			Хлеб пшеничный	100				
		Хлеб ржаной	40					

**Стол №10**

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	<b>Понедельник</b>	Каша гречневая	200	Суп рисовый вегетарианский	400	Яблоко	1	Рыба отварная
	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 Хлеб пшеничный	40 100				
<b>Вторник</b>	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			Куриная грудка 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



Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

			Компот из свежих яблок	200				
			Хлеб пшеничный	120				
			Хлеб ржаной	20				
Среда	Каша манная	250	Суп перловый вегетарианский	400	Яблоко	1	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 тешенная	100
	Чай	200	Капуста, тушеная с овощами (в зимний период)	200			Чай	200
	Хлеб пшеничный	80	Сок яблочный	200			Хлеб пшеничный	80
			Хлеб ржаной	100				
			Хлеб пшеничный	40				
Четверг	Каша рисовая	250	Суп вегетарианский (в летний период)	400	Кефир	200	Запеканка картофельная с отварным мясом	200/10
	Яйцо варенное	1	Суп вегетарианский (в зимний период)	400	Печенье	30	Салат из свежих овощей (в летний период)	100
	Масло сливочное	20	Рыба отварная	100			Капуста тушеная (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				
		Хлеб ржаной	20					
Пятница	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
	Хлеб пшеничный	80	Овощи тушеные (в зимний период)	200			Яблоко печенное	1
			Компот из сухофруктов	200			Чай	200
			Хлеб ржаной	100			Хлеб пшеничный	80
		Хлеб пшеничный	40					

Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

<b>Суббота</b>	Каша манная	250	Суп вегетарианский с макаронами	400	Яблоко	1	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 Хлеб пшеничный	100 40				
<b>Воскресенье</b>	Суп молочный вермишелевый	250	Суп гречневый	400	Кефир	200	Рыба отварная	100
	Яйцо варенное	1	Сосиска молочная	50			Картофель печенный (в летний период)	80
	Масло сливочное	20	Каша гречневая	200			Капуста тушеная	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 Ржаной	120 20			Хлеб пшеничный	80

**Стол №11**

	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	<b>Понедельник</b>	Сыр	50	Яйцо вареное	1шт.	Борщ на мясном бульоне	400	Кефир	200	Котлета мясная паровая
Сосиска отварная		50	Какао с молоком	200	Мясо тушеное (говядина)	75/50	Печенье	30	Картофельное пюре	200
Макароньы отварные		200			Каша гречневая	200			Перец жареный	100
Салат из свежей капусты		50			Салат из свежих овощей	50			Рогалик с повидлом	110
Хлеб пшеничный		100			Хлеб ржаной	100			Хлеб пшеничный	80
Масло сливочное		20			Сок яблочный	200			Масло сливочное	20
Чай		200							Отвар шиповника	200
<b>Вторник</b>	Каша гречневая	200	Сок яблочный	200	Свекольник со сметаной	400/20	Какао с молоком	200	Рыба, тушеная в соусе	100/50
	Омлет паровой	120			Бедро/филе куриное, тушеное в соусе	100/50			Картофельное пюре	200
	Капуста тушеная	100			Гороховое пюре	200			Капуста тушеная	100

Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

	Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб ржаной	50			Кисель	200			Масло сливочное	10
	Масло сливочное	20							Чай	200
	Отвар шиповника/чай	200								
Среда	Тефтели мясные запеченные	100	Суфле (пудинг) творожный запеченный	120	Суп с макаронами	400	Кефир	200	Яйцо вареное	1шт.
	Каша пшеничная	200	Какао с молоком	200	Котлета рыбная запеченная	100			Гуляш мясной	75/75
	Салат	50			Картофельное пюре	200			Каша кукурузная	200
	Хлеб пшеничный	100			Салат из свежей капусты	100			Салат морковно-яблочный	100
	Масло сливочное	20			Хлеб пшеничный	50			Хлеб ржаной	100
	Чай с молоком	200			Хлеб ржаной	50			Чай	200
					Отвар шиповника	200				
Четверг	Бедро/филе куриное запеченное	100	Печенье	30	Суп гороховый	400	Яйцо отварное	1шт.	Сыр	50
	Каша рисовая	200	Яблоко печеное	1шт	Сосиски отварные	50	Молоко	200	Биточки мясные жареные	100
	Салат из свежей капусты	100			Рагу овощное	200			Каша пшеничная	200
	Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	100			Салат из свежих овощей	100
	Масло сливочное	20			Сок яблочный	200			Хлеб ржаной	50
	Чай	200							Хлеб пшеничный	50
									Масло сливочное	20
								Чай	200	
Пятница	Икра кабачковая	50	Булочка	50	Щи на мясном бульоне	400	Яблоко печеное	1 шт.	Тефтели мясные запеченные	100
	Рыба отварная	100	Какао с молоком	200	Жаркое по-домашнему	200/55	Кефир	200	Макароны отварные	210
	Каша гречневая	200			Хлеб ржаной	100			Салат из отварных овощей	50
	Хлеб пшеничный	100			Кисель	200			Хлеб пшеничный	30
	Масло сливочное	20							Хлеб ржаной	50
	отвар шиповника	200							Масло сливочное	20
									Чай с молоком	200
Суббота	Каша ячневая	250	Кефир	200	Суп с фрикадельками	400/25	Печенье	30	Плов мясной	250
	Сыр	50			Бедро/филе, запеченное в молочном соусе	100/50	Какао с молоком	200	Салат из отварных овощей	50
	Хлеб	100			Капуста тушеная	200			Хлеб пшеничный	100

Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

	ржаной									
	Масло сливочное	20			Хлеб пшеничный	50			Масло сливочное	20
	Чай	200			Хлеб ржаной	50			Отвар шиповника/чай	200
					Чай	200				
Воскресенье	Сосиски отварные	50	Плов рисовый с сухофруктами	100	Суп картофельный рыбный	400/50	Сырники	75	Сыр	100
	Каша овсяная	200	Кефир	200	Бефстроганов отварной говяжий	50/50	Чай	200	Биточки куриные запеченные	100
	Салат овощной	50			Каша перловая	200			Картофель, запеченный	100
	Хлеб пшеничный	100			Хлеб ржаной	100			Салат из свежих овощей	50
	Масло сливочное	20			Компот из сухофруктов	200			Хлеб пшеничный	50
	Чай	200							Хлеб ржаной	50
									Масло сливочное	20
								Какао с молоком	200	

**Стол №15**

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Хлеб	300	Борщ с мясом	400	Сок яблочный	200	Чай сладкий	200
	Каша пшеничная с маслом	200	Рыба паровая	100			Макароны отварные	200
	Масло сливочное	20	Картофельное пюре	200			Сосиски	50
	Сыр	50	Лето (огурцы, помидоры с маслом)	100			Овощной салат	100
	Чай сладкий	200	Зима (свекла отварная с растительным маслом и зеленым горошком)	100				
			Компот сладкий из сухофруктов	200	Творожная запеканка	120	Рагу овощное с мясом	250
Вторник	Масло сливочное	20	Суп вермишелевый	400			Хлеб	300
	Каша манная, молочная	250	Бедро отварное в белом соусе	75				
	Яйцо вареное	1 шт.	Гороховое пюре	200				
			Овощной салат	100				
		Компот сладкий из сухофруктов	200					
Среда	Масло сливочное	20	Суп овощной с мясом	400	Печенье	60	Чай сладкий	200
	Чай сладкий	200	Плов с мясом	250			Рыба паровая	100
	Каша гречневая, с маслом	200	Кисель	200			Картофельное пюре	200
	Колбаса	60					Винегрет	100



Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

							Хлеб	300
<b>Четверг</b>	Чай сладкий	200	Суп гороховый с мясом	400	Запеканка манная	140	Чай сладкий	200
	Масло сливочное	20	Котлеты жареные	100			Бефстроганов из отварного мяса	50/50
	Каша овсяная, молочная	350	Каша гречневая с маслом	200			Отварной картофель	200
	Сыр	50	Икра кабачковая	50			Лечо	100
			Компот сладкий из сухофруктов	200			Хлеб	300
<b>Пятница</b>	Чай сладкий	200	Щи из свежей капусты с мясом (свинина)	400	Вафли	30	Чай сладкий	200
	Масло сливочное	20	Гуляш (говяжий)	50/50			Рыба запеченная	100
	Колбаса	60	Каша кукурузная	200			Каша перловая, подлива	200
	Каша рисовая, соус	200	Свекла тушеная	100			Винегрет	100
			Компот сладкий из сухофруктов	200			Хлеб	300
<b>Суббота</b>	Чай сладкий	200	Свекольник с мясом	400	Кефир	200	Чай сладкий	200
	Масло сливочное	20	Домашнее жаркое с мясом	250			Каша пшеничная	200
	Яйцо вареное	1 шт.	Кисель	200			Куры отварные	86
	Каша ячневая	200	Морковь тушеная	100			Свекла отварная	100
							Хлеб	300
<b>Воскресенье</b>	Чай сладкий	200	Суп рисовый с фрикадельками	400	Сок томатный	200	Чай сладкий	200
	Масло сливочное	20	Рыба паровая	100			Картофельное пюре	200
	Сосиски	50	Каша ячневая	200			Котлеты жареные	100
	Макароны	200	Капуста тушеная	100			Овощной салат	100
			Компот сладкий из сухофруктов	200			Хлеб	300

**Стол №16 (дети от 1,5 года до 3-х лет)**

<b>Понедельник</b>	<b>Завтрак</b>		<b>Второй завтрак</b>		<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>		<b>Ужин</b>	
	Овсяная молочная каша	300	Сок овощной	200	Борщ со сметанной	300/10	Фрукт по сезону	-	Картофельное пюре	200
Сливочное масло	10			Каша рисовая	200			Омлет паровой	55	
Чай	200			Лето (кабачки тушеные)	50			Хлеб	100	
				Зима (зеленый горошек)	25			Чай	200	

Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

					Компот из сухофруктов	200				
					Мясо отварное молотое (говядина)	54				
Вторник	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			Хлеб	100
	Чай с сахаром	200			Лето (свежая капуста и морковь с растительным маслом)	50			Чай с сахаром	200
					Зима (тушеная морковь)	50				
					Яблоко	1 шт.				
Среда	Рисовая молочная каша	300	Сок овощной	200	Свекольник	300	Фрукт по сезону	-	Рагу	250
	Сливочное масло	10			Тушеная 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	1шт.				
Четверг	Овсяная молочная каша	300	Яблоко	1шт.	Суп лапша	300	Фрукт по сезону	-	Картофельное пюре	200
	Сливочное масло	10			Плов рисовый с мясом (говядина)	254			Яйцо вареное	1шт.
	Чай с сахаром	200			Лето (лечо из свежих овощей)	50			Чай с сахаром	200
					Зима (зеленый горошек)	25			Хлеб	100
					Кисель фруктовый	200				
Пятница	Каша 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 вареное	83			Хлеб	100
					Лето (огурец с растительным маслом)	50				
					Зима (тушеная морковь)	50				
					Компот из сухофруктов	200				
С уб бо	Каша гречневая	300	Сок овощной	200	Борш	300	Фрукт по сезону	-	Вермишель отварная	200

Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

	молочная									
	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
Воскресенье					Кисель	200				
	Каша манная молочная	300	Яблоко	1 шт.	Суп фасолевый	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 от 5-ти лет до 7-ми лет)**

	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
	Понедельник	Каша овсяная молочная	300	Какао	200	Борщ со сметаной	300/10	Фрукт по сезону	-	Запеканка творожная со сметаной
Сливочное масло		10			Макароны	200			Картофельное пюре	200
Колбаса		60			Мясная котлета (говядина)	800			Чай с сахаром	200
Чай с сахаром		200			Зеленый горошек	25			Хлеб	200
Повидло		20			Компот из сухофруктов	200				
Вторник	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 я с яблоком	50
	Сыр	20			Рыбная котлета	80			Хлеб	200
	Чай с сахаром	200			Тушеная морковь	100			Чай с сахаром	200
					Кисель фруктовый	200				
Среда	Каша овсяная молочная	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 вареное	83			Хлеб	200
	Чай с лимоном	200			Лето (огурцы, морковь со сметаной)	100			Чай с сахаром	200
					Зима (винегрет без лука)	100				
					Компот из сухофруктов	200				

Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

Четверг	Каша пшеничная молочная	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
	Чай с сахаром и лимоном	200			Зима (тушеная морковь)	50				
					Кисель фруктовый	200				
Пятница	Каша ячневая молочная	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
	Чай с сахаром	200			Лето (огурец с растительным маслом)	100			Булочка	1 шт.
					Зима (икра кабачковая)	100				
					Компот из сухофруктов	200				
Суббота	Каша гречневая молочная	300	Кефир	200	Свекольник	300	Фрукт по сезону	-	Каша рисовая молочная	200
	Сливочное масло	10			Макароны	200			Яблоко	1 шт.
	Сыр	20			Филе куриное отварное	54			Булочка	1 шт.
	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	Каша манная молочная	300	Сок фруктовый	200	Суп лапша	300	Фрукт по сезону	-	Вермишель отварная	200
	Сливочное масло	10			Гречневая каша	200			Сосиска отварная	20
	Яйцо вареное	1 шт.			Рыбная котлета	80			Булочка	60
	Чай с сахаром	200			Тушеный кабачок	100			Хлеб	200
	Джем	20			Компот из сухофруктов	200			Чай с сахаром	200
					Яблоко	1 шт.				

**Стол №16 (дети от 7-ми лет до 14-ти лет)**

П	О	Н	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
---	---	---	---------	----------------	------	---------	------

Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

	Каша овсяная молочная	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	350
					Компот из сухофруктов	200				
<b>Вторник</b>	Вермишель молочная	300	Сок фруктовый	200	Суп гороховый	400	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			Хлеб	350
	Чай с сахаром	200			Тушеная морковь	100			Чай с сахаром	200
					Кисель фруктовый	200				
<b>Среда</b>	Каша овсяная молочная	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 вареное	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				
<b>Четверг</b>	Каша пшеничная молочная	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 молоком	200			Зима (тушеная морковь)	50				
					Кисель фруктовый	200				
<b>Пятница</b>	Каша ячневая молочная	300	Сок фруктовый	200	Борщ со сметаной	400	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.

Меню ГУ «Бендерская центральная городская больница» согласно  
Приказа МЗ ПМР от 30 марта 2022 года №320-ОД

					Зима (икра кабачковая)	100			Чай с сахаром	200
					Компот из сухофруктов	200			Хлеб	350
<b>Суббота</b>	Каша гречневая молочная	300	Кефир	200	Суп овсяный	400	Фрукт по сезону	-	Каша рисовая молочная	200
	Сливочное масло	10			Макароны	200			Пудинг из моркови с яблоком	50
	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				
<b>Воскресенье</b>	Каша манная молочная	300	Смок фруктовый	200	Борщ со сметаной	400	Фрукт по сезону	-	Вермишель отварная	200
	сливочное масло	10			Гороховое пюре	200			Сосиска отварная	20
	Яйцо вареное	1 шт.			Рыбная котлета	80			Булочка	60
	Чай с сахаром	200			Компот из сухофруктов	200			Чай с сахаром	200
					Яблоко	1 шт.			Хлеб	350