

КОНТРАКТ НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ № 2962

г. Тирасполь

«16» 12 2024 г.

Министерство здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики, именуемое в дальнейшем Государственный заказчик, в лице заместителя министра здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики по закупочной политике действующего на основании Доверенности от с одной стороны, ООО «Веста», именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице директора действующего на основании Устава, с другой стороны, и ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны», именуемое в дальнейшем Получатель, в лице главного врача действующего на основании Устава, с третьей, а при совместном упоминании именуемые «Стороны», по итогам проведения открытого аукциона (Протокол II Этапа от 11 декабря 2024 года №01-07/369 (ID8632)), руководствуясь статьей 41 Закона Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской Республике», заключили настоящий контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

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

1.2. Под услугой в рамках настоящего Контракта подразумевается организация лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны».

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

2. СУММА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Сумма Контракта составляет **4 405 767,60 (четыре миллиона четыреста пять тысяч семьсот шестьдесят семь, 60)**, что соответствует плану закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд Министерства здравоохранения Приднестровской Молдавской Республики на 2025 год.

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

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

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

2.5. Предварительная оплата в размере 25% от суммы контракта, остальная сумма в размере 75% в течение 30 календарных дней, после подписания соответствующих актов выполненных работ.

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

2.7. Источник финансирования – Республиканский бюджет, подраздел 1601 «Больницы», подстатья бюджетной классификации 111059 «Оплата работ и услуг, переданных на аутсорсинг».

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

3.1. Срок оказания услуг составляет с 01 января 2025 года и действует до полного исполнения Сторонами своих обязательств по настоящему контракту и осуществления всех необходимых платежей и взаиморасчетов.

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

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

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

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

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

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

4.ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Исполнитель обязуется:

4.1.1. Осуществлять питание пациентов в соответствии с медико-техническими требованиями к организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны» (Приложение 2).

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

4.1.3. Обеспечивать пациентов ежедневно 4-х разовым лечебным питанием в зависимости от выбранного типа диеты и среднесуточным нормам питания, установленные действующими нормативными актами (Приложение 3).

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

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

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

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

4.1.8. Исполнитель обеспечивает выполнение плана производственного контроля.

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

4.1.10. Разработать и реализовать на пищеблоке программы производственного

контроля, в том числе лабораторного, за соблюдением санитарных правил.

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

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

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

4.1.14. Согласовывать с Получателем все необходимые действия.

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

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

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

4.1.18. Готовые блюда лечебного питания передать по графику в соответствии с раздаточной ведомостью.

4.1.19. Обязан предоставлять информацию о всех соисполнителях, субподрядчиках, заключивших договор или договоры с поставщиком, цена которого или общая цена которых составляет более чем 10 процентов цены контракта.

Информация, указанная в настоящем подпункте, представляется заказчику поставщиком в течении 10 (десяти) дней с момента заключения и договора с соисполнителем, субподрядчиком.

4.2. Исполнитель имеет право:

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

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

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

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

4.3. Получатель обязуется:

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

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

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

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

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

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

4.4. Получатель имеет право:

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

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

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

- 4.4.4. Требовать своевременного устранения выявленных недостатков.
- 4.4.5. Отказаться от принятия результатов услуг, если не соблюдены полностью или в части условия, предусмотренные настоящим контрактом, и Исполнитель отказывается устранять недостатки.
- 4.4.6. Реализовывать иные права, предусмотренные законодательством Приднестровской Молдавской Республики.
- 4.5. Государственный заказчик обязан:
- 4.5.1. Гарантировать своевременную оплату за оказываемые услуги в полном объеме.
- 4.6. Государственный заказчик имеет право:
- 4.6.1. Осуществлять контроль за своевременным исполнением обязанностей Исполнителя и Получателя.
- 4.6.2. Провести экспертизу оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций.
- 4.6.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным гражданским законодательством Приднестровской Молдавской Республики для одностороннего отказа.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

- 5.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств по контракту Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики с учетом условий, установленных настоящим контрактом.
- 5.2. Взыскание любых неустоек, пеней, штрафов, предусмотренных законодательством Приднестровской Молдавской Республики и/или настоящим контрактом, за нарушение обязательств, вытекающих из настоящего контракта, не освобождает Стороны от исполнения такого обязательства в натуре.
- 5.3. В случае допущенной Исполнителем (Поставщиком) просрочки в оказании услуги, Государственный заказчик или Плательщик вправе предъявить Исполнителю (Поставщику) требования об уплате пени в размере 0,05% от суммы задолженности неисполненного обязательства за каждый день просрочки. При этом сумма взимаемой пени не должна превышать 10% от общей суммы заключенного контракта. В случае уклонения от заключения контракта по итогам открытого аукциона или одностороннего отказа заказчика от исполнения контракта в связи с существенным нарушением Исполнителем (Поставщиком) условий контракта, такой Исполнитель (Поставщик) в соответствии со статьей 56 Закона Приднестровской Молдавской Республики «О закупках в Приднестровской Молдавской Республики», информация о таком поставщике включается в реестр недобросовестных поставщиков.

6. ФОРС-МАЖОР (ДЕЙСТВИЕ НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ)

- 6.1. Сторона освобождается от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по контракту, если такое неисполнение явилось следствием действия обстоятельств непреодолимой силы (форс-мажор), а именно: пожара, наводнения, землетрясения, других стихийных бедствий, эпидемии, военных действий, гражданских беспорядков, решений государственных органов, или других, не зависящих от этой Стороны, обстоятельств, влияющих на возможность исполнения её обязательств по контракту.
- 6.2. В случае действия обстоятельств непреодолимой силы срок исполнения обязательств по контракту продлевается на срок, в течение которого действуют такие обстоятельства и их последствия.
- 6.3. Сторона, которая не в состоянии исполнить свои обязательства по причине действия непреодолимой силы, должна незамедлительно уведомить другую Сторону в письменной форме о начале и ожидаемом сроке действия указанных обстоятельств.
- 6.4. Если обстоятельства непреодолимой силы, препятствующие исполнению

обязательств по контракту, будут продолжаться более 3 (трех) месяцев, судьба настоящего контракта будет решаться путем проведения дополнительных переговоров между Сторонами.

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

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

7. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

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

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

8. СРОК ДЕЙСТВИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий контракт вступает в силу с 1 января 2025 года и действует до полного исполнения сторонами своих обязательств.

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

8.3. Датой исполнения обязательств по оказанию услуг является дата подписания Получателем Акта сдачи-приемки результата оказанных услуг, который является подтверждением оказания услуг, предусмотренных настоящим контрактом, и основанием для окончательного расчета за оказание услуг в соответствии с настоящим контрактом.

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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

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

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

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

10. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Исполнитель:
ООО «Веста»

Получатель:
ГУ «Республиканский госпиталь
инвалидов Великой Отечественной
войны»



**Государственный заказчик
Министерство здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики**

**Заместитель министра здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
по закупочной политике**



«16» _____ 2024 г.

к контракту на оказание услуг № 1962 от «16» 12 2024г.

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

№	Наименование услуги	Количество заказов на суточное питание	Цена одного заказа, руб. ПМР	Сумма, руб. ПМР
1	Услуга по организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении в ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны» на 2025 год. Стол № 1 – 1 020 заказов на суточное питание; Стол № 5 – 1 475 заказов на суточное питание; Стол № 7 – 3 730 заказов на суточное питание; Стол № 9 – 16 800 заказов на суточное питание; Стол № 10 – 32 427 заказов на суточное питание; Стол № 15 – 11 000 заказов на суточное питание.	66 452	66,30	4 405 767,60
ИТОГО сумма контракта				4 405 767,60

Итого: **4 405 767,60** (четыре миллиона четыреста пять тысяч семьсот шестьдесят семь,60) руб. ПМР.

Исполнитель:
ООО «Веста»

Получатель:
ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны»

« » 2024г.



Государственный заказчик
Министерство здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики

Заместитель министра здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
по закупочной политике

« » 2024 г.
16 ДЕК 2024

Приложение № 2
к контракту на оказание услуг № ___ от «___» _____ 2024г.

Медико-технические требования к организации лечебного питания пациентов, находящихся на стационарном лечении ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны»

№	Параметры	Требования	Соответствие требованию
1. Общие требования			
1.1	Заказчик услуг	ГУ «РГиВОВ»	обязательно
1.2	Начало оказания услуг	01.01.2025 г.	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>)	наличие (указать условия)	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. Приказ МЗ ПМР №320-ОД от 30.03.22г. Приказ МЗ ПМР №296-ОД от 18.04.23г. 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 их хранения и использования в приготовлении лечебного питания	наличие	обязательно

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 81°C, вторых блюд и гарниров – не ниже 56°C, холодных блюд и напитков – от 5 до 12°C, горячих напитков – не ниже 81°C.	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, мясо).	наличие	обязательно
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	наличие	обязательно

	используемых для приготовления блюд) должны соответствовать: Сан ПиН МЗ СЗ ПМР 2.3.6.1079-06		
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

Исполнитель:
ООО «Веста»

Получатель:
ГУ «Республиканский госпиталь
инвалидов Великой Отечественной
войны»



**Государственный заказчик
Министерство здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики**

**Заместитель министра здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
по закупочной политике**

« »

2024 г.

16 ДЕК 2024

Примерный рацион питания больных:

Стол № 1

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с белым соусом с овощами	70/50
	Сыр	25	Суп картофельный с гречневой крупой с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Чай с сахаром	200	Мясо птицы отварное	62			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Макаронные откидные с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
			Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Вторник	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп картофельный с ячневой крупой с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Рагу овощное	220
	Масло сливочное	15	Биточек мясной паровой	80			Масло сливочное	15
			Каша гречневая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100				
Среда	Колбаса варенная	20	Суп с вермишелью и фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Каша манная молочная с маслом	200/5	Плов рисовый с мясом птицы	200/62	Сок яблочный	200	Котлеты рыбные паровые с соусом	80/50
	Масло сливочное	15					Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко	1 шт.
Четверг							Чай с сахаром	200
	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом	65/50
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с крупой рисовой и мясом птицы	400/20	Какао с молоком	200	Макаронные с маслом	200/5
	Сыр	25	Тефтели мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Картофельное пюре с маслом	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом белым с овощами	80/50

	Масло сливочное	15	Суп с вермишелью с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Макароньки откидные с маслом	200/5
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым	80/50
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Суп пшеничный с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Картофель тушеный с овощами	200
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная в соусе	80/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая с маслом	200/5			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Сок яблочный	200			Яблоко печеное	1 шт.
Воскресенье	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп рисовый с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Салат овощной	50
	Масло сливочное	15	Котлеты мясные с соусом белым	80/50	Сок яблочный	200	Плов рисовый с мясом свинины	200/50
	Сосиска отварная	60	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100

Стол № 5

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с белым соусом с овощами	70/50
	Сыр	25	Суп картофельный с гречневой крупой с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Чай с сахаром	200	Мясо птицы отварное	62			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Макароньки откидные 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	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп картофельный с ячневой крупой с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Рагу овощное	220
	Масло сливочное	15	Биточек мясной	80			Масло сливочное	15

			паровой					
			Каша гречневая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100				
Среда	Колбаса варенная	20	Суп с вермишелью и фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Каша манная молочная с маслом	200/5	Плов рисовый с мясом птицы	200/62	Сок яблочный	200	Котлеты рыбные паровые с соусом	80/50
	Масло сливочное	15					Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко	1 шт.
							Чай с сахаром	200
Четверг	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом	65/50
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с крупой рисовой и мясом птицы	400/20	Какао с молоком	200	Макароны с маслом	200/5
	Сыр	25	Тефтели мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Картофельное пюре с маслом	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом белым с овощами	85/50
	Масло сливочное	15	Суп с вермишелью с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Макароны откидные с маслом	200/5
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым	80/50
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Суп пшеничный с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Картофель тушеный с овощами	200
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная в соусе	80/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая с маслом	200/5			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100

	Хлеб пшеничный	100	Сок яблочный	200			Яблоко печеное	1 шт.
Воскресенье	Каша пшенная с маслом	200/5		100	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Салат овощной	50
	Масло сливочное	15	Суп рисовый с мясом птицы	400/20	Сок яблочный	200	Плов рисовый с мясом свинины	200/50
	Сосиска отварная	60	Котлеты мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			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	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с белым соусом с овощами	70/50	
	Сыр	25	Суп картофельный с гречневой крупой с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Пюре картофельное с маслом	200	
	Чай с сахаром	200	Мясо птицы отварное	62			Масло сливочное	15	
	Масло сливочное	15	Макаронки откидные 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	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50	
	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп картофельный с ячневой крупой с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Рагу овощное	220	
	Масло сливочное	15	Биточек мясной паровой	80			Масло сливочное	15	
			Каша гречневая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100	
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200	
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100					
Среда	Колбаса варенная	20	Суп с вермишелью и фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5	
	Каша манная молочная с маслом	200/5	Плов рисовый с мясом птицы	200/62	Сок яблочный	200	Котлеты рыбные паровые с соусом	80/50	
	Масло сливочное	15					Масло сливочное	15	
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100	
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко	1 шт.	
Чай с сахаром						Чай с сахаром	200		
четверг	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом	65/50	

	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с крупой рисовой и мясом птицы	400/20	Какао с молоком	200	Макароны с маслом	200/5
	Сыр	25	Тефтели мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Картофельное пюре с маслом	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом белым с овощами	85/50
	Масло сливочное	15	Суп с вермишелью с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Макароны откидные с маслом	200/5
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым	80/50
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Суп пшенный с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Картофель тушеный с овощами	200
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная в соусе	80/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая с маслом	200/5			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Сок яблочный	200			Яблоко печеное	1 шт.
Воскресенье	Каша пшенная с маслом	200/5	Суп рисовый с мясом птицы	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100//20.	Салат овощной	50
	Масло сливочное	15	Котлеты мясные с соусом белым	80/50	Сок яблочный	200	Плов рисовый с мясом свинины	200/50
	Сосиска отварная	60	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100

Стол № 9

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная в белом соусе	70/50
	Сыр	25	Суп с гречневой крупой и фрикадельками	400/20	Компот из сухофруктов без сахара	200	Каша ячневая вязкая с маслом с маслом	200/5
	Чай без сахара	200	Гуляш из мяса	65/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша пшенная	200/5			Хлеб ржаной	100

			вязкая с маслом					
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Чай без сахара	200
			Хлеб ржаной	100			Яблоко печеное	1 шт.
Вторник	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная вязкая с маслом	200/5	Суп ячневый с мясом птицы	400//20	Кефир 2,5%	200	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5
	Масло сливочное	15	Биточек мясной паровой	80			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100	Каша пшеничная с маслом	200/5			Хлеб ржаной	100
	Чай без сахара	200	Компот из сухофруктов без сахара	200			Чай без сахара	200
			Хлеб ржаной	100				
Среда	Колбаса варенная	20	Борщ с фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Капуста тушеная	100
	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Плов перловый с мясом птицы (грудка)	200/62	Компот из сухофруктов без сахара	200	Каша гречневая с маслом	200/5
	Масло сливочное	15	Хлеб ржаной	100			Котлета рыбная с соусом	80/50
	Чай без сахара	200	Компот из сухофруктов без сахара	200			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100					Хлеб ржаной	100
						Чай без сахара	200	
Четверг	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом белым с овощами	65/50
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп гороховый с мясом птицы	400/20	Компот из сухофруктов без сахара	200	Каша пшеничная с маслом	200/5
	Сыр	25	Тфтели мясные с соусом	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5			Чай без сахара	200
	Чай без сахара сахаром	200	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб ржаной	100
	Хлеб ржаной	100	Хлеб ржаной	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлета рыбная с соусом белым с овощами	80/50
	Масло сливочное	15	Суп гречневый с фрикадельками	400/20	Компот из сухофруктов без сахара	200	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай без сахара	200
	Чай без сахара	200	Каша перловая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб ржаной	100

			Хлеб ржаной	100			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым с овощами	80/50
	Каша овсяная с маслом	200/5	Рассольник Ленинградский с мясом птицы (грудка)	400/20	Кефир 2.5%	200	Каша гречневая с маслом	200/5
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная с соусом	70/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5			Чай без сахара	200
	Чай без сахара	200	Хлеб ржаной	100			Хлеб ржаной	100
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200				
Воскресенье	Каша пшеничная вязкая с маслом	200/5	Борщ с мясом птицы	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Салат овощной (по сезону)	50
	Масло сливочное	15	Котлета мясная с соусом белым	80/50	Компот из сухофруктов без сахара	200	Плов перловый с мясом свинины	200/50
	Сосиска отварная	60	Гороховое пюре с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Чай без сахара	200	Хлеб ржаной	100			Чай без сахара	200
	Хлеб ржаной	100	Компот из сухофруктов без сахара	200			Хлеб ржаной	100

Стол № 10

		Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи со сметаной	100/20	Рыба тушеная с белым соусом с овощами	70/50	
	Сыр	25	Рассольник с рисом и фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Пюре картофельное с маслом	200	
	Чай с сахаром	200	Гуляш из мяса свинины	65/50			Масло сливочное	15	
	Масло сливочное	15	Макароны откидные с маслом	200			Хлеб пшеничный	100	
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200	
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.	
Вторник	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50	
	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп картофельный с перловой крупой с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Рагу овощное	220	
	Масло сливочное	15	Биточек из мяса с соусом белым с овощами	80/50			Масло сливочное	15	
			Каша гречневая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100	
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200	
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100					

Среда	Колбаса варенная	20	Борщ с фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Каша манная молочная с маслом	200/5	Плов рисовый с мясом птицы (грудка)	200/62	Сок яблочный	200	Котлеты рыбные паровые с соусом	80/50
	Масло сливочное	15	Хлеб пшеничный	100			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100					Яблоко	1 шт.
						Чай с сахаром	200	
Четверг	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом	65/50
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с горохом и мясом птицы	400/20	Какао с молоком	200	Макароны с маслом	200/5
	Сыр	25	Тефтели мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Картофельное пюре с маслом	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлеты рыбные с соусом белым с овощами	80/50
	Масло сливочное	15	Суп с вермишелью с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Макароны откидные с маслом	200/5
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша перловая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым	80/50
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Рассольник Ленинградский с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Картофель тушеный с овощами	200
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная в соусе	80/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая с маслом	200/5			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200				
Воскресенье	Каша пшеничная с маслом	200/5	Борщ с мясом птицы (грудка)	400/20	Запеканка творожная со сметаной	100/20	Салат овощной (по сезону)	50
	Масло сливочное	15	Котлеты мясные с	80/50	Сок яблочный	200	Плов рисовый с	200/50

			соусом белым				мясом свинины	
	Сосиска отварная	60	Гороховое пюре с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100

Стол № 15

	Завтрак		Обед		Полдник		Ужин	
Понедельник	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Икра свекольная	50	Оладьи сметаной со	100/20	Рыба тушеная с белым соусом с овощами	70/50
	Сыр	25	Рассольник с рисом и фрикадельками	400//20	Сок яблочный	200	Пюре картофельное с маслом	200
	Чай с сахаром	200	Гуляш из мяса свинины	65/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Макаронны откидные 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	Сосиски отварные	60	Салат овощной	50	Печенье овсяное	45	Мясо птицы тушеное в белом соусе	65/50
	Каша пшеничная с маслом	200/5	Суп картофельный с перловой крупой с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Рагу овощное	220
	Масло сливочное	15	Биточек из мяса с соусом белым с овощами	80/50			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Каша гречневая с маслом	200/5			Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Чай с сахаром	200
			Хлеб пшеничный	100				
Среда	Колбаса варенная	20	Борщ с фрикадельками	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Каша гречневая вязкая с маслом	200/5
	Каша манная молочная с маслом	200/5	Плов рисовый с мясом птицы (грудка)	200/62	Сок яблочный	200	Котлеты рыбные паровые с соусом	80/50
	Масло сливочное	15					Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Яблоко	1 шт.
							Чай с сахаром	200
Четверг	Омлет паровой	60	Салат овощной (по сезону)	50	Булочка	70	Мясо птицы тушеное с соусом	65/50
	Каша ячневая вязкая с маслом	200/5	Суп картофельный с горохом и мясом птицы	400/20	Какао с молоком	200	Макаронны с маслом	200/5
	Сыр	25	Тефтели мясные с соусом белым	80/50			Масло сливочное	15
	Масло сливочное	15	Картофельное пюре с маслом	200			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100

	Хлеб пшеничный	100	Хлеб пшеничный	100				
Пятница	Каша овсяная молочная с маслом	200/5	Салат из свеклы	50	Оладьи со сметаной	100/20	Котлеты рыбные с соусом белым с овощами	80/50
	Масло сливочное	15	Суп с вермишелью с фрикадельками	400/20	Сок яблочный	200	Макаронки откидные с маслом	200/5
	Колбаса варенная	20	Гуляш из свинины	65/50			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Каша перловая вязкая с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100
			Хлеб пшеничный	100			Яблоко печеное	1 шт.
Суббота	Омлет	60	Салат овощной (по сезону)	50	Печенье овсяное	45	Биточек паровой с соусом белым	80/50
	Каша овсяная вязкая с маслом	200/5	Рассольник Ленинградский с мясом птицы	400/20	Кефир 2.5%	200	Картофель тушеный с овощами	200
	Масло сливочное	15	Рыба тушеная в соусе	80/50			Масло сливочное	15
	Сыр	25	Каша ячневая с маслом	200/5			Чай с сахаром	200
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Хлеб пшеничный	100
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200				
Воскресенье	Каша пшенная с маслом	200/5	Борщ с мясом птицы (грудка)	400/20	Запеканка из творога со сметаной	100/20	Салат овощной (по сезону)	50
	Масло сливочное	15	Котлеты мясные с соусом белым	80/50	Сок яблочный	200	Плов рисовый с мясом свинины	200/50
	Сосиски отварные	60	Гороховое пюре с маслом	200/5			Масло сливочное	15
	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный	100			Чай с сахаром	200
	Хлеб пшеничный	100	Компот из сухофруктов с сахаром	200			Хлеб пшеничный	100

Исполнитель:

ООО «Веста»

Получатель:

ГУ «Республиканский госпиталь инвалидов Великой Отечественной войны»

**Государственный заказчик
Министерство здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики**

**Заместитель министра здравоохранения
Приднестровской Молдавской Республики
по закупочной политике**

« 16 » ДЕК 2024 2024 г.

