

КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ВІННИЦЬКИЙ ЛІЦЕЙ № 33»

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Інформація про замовника:

Найменування – КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ВІННИЦЬКИЙ ЛІЦЕЙ № 33».

Місцезнаходження замовника – Україна, 21021 Вінницька область, Вінницький район, м. Вінниця вул. В. Порика, 20

Ідентифікаційний код в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань – 21725210

Категорія: передбачено п.3 ч.4 ст. 2 ЗУ "Про публічні закупівлі"

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): ДК 021:2015: 55510000-8 – Послуги їдалень (Послуги їдалень учнів 5-11 класів пільгових категорій (аутсорсинг). Послуги їдалень дітей в пришкольному таборі (аутсорсинг)).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями, UA-2025-05-16-006578-а.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

385 650,00 грн. (Триста вісімдесят п'ять тисяч шістсот п'ятдесят гривень 00 копійок).

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженної центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін надання послуг: до 31 грудня 2025 року включно.

Якісні та технічні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Харчування здобувачів освіти / дітей повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до статевих-вікових особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, визначеним постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 (зі змінами).

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного сезонного меню для учнів 5-11 класів пільгових категорій та чотирнадцяти денного меню для дітей в пришкольньому таборі.

Послуги їдалень ДК 021:2015: 55510000-8 – **Послуги їдалень (Послуги їдалень учнів 5-11 класів пільгових категорій (аутсорсинг). Послуги їдалень дітей в пришкольньому таборі (аутсорсинг))**, а також приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщеннях їдалень та харчоблоків навчального закладу, наведених у додатку 1.1 до цього додатка. Ціна послуг повинна включати витрати на закупівлю продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду тощо. Ціна послуг повинна включати всі податки та збори, обов'язкові платежі. Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник повинен урахувати та суворо дотримуватися графіка харчування дітей, визначеного керівником закладу.

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів та прибирання столів.

Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні мати всі необхідні відповідно до законодавства документи, що підтверджують їх якість та безпечність, та відповідати гігієнічним вимогам до харчових продуктів.

Під час надання послуг та приготування їжі учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам замовника, що здійснюють контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів.

Учасник повинен щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника школи чи іншої визначеної керівником закладу відповідальною за проведення бракеражу особою(ами). У разі встановлення та актування бракеражем факту неякісного приготування готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин (відповідно до вимог пункту 24 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305) та повинно бути забезпечено дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Кількість дітей, які мають харчуватись:

Учні 5-11 класів пільгових категорій – 186 дітей;

Діти в пришкольньому таборі - 230 дітей.

Обсяги:

Послуги їдалень учнів 5-11 класів пільгових категорій (аутсорсинг) – 1273 послуг.

Послуги їдалень дітей в пришкольньому таборі (аутсорсинг) - 3220 послуг.

Місце, де повинні бути виконані роботи чи надані послуги: Україна, 21021 Вінницька область, Вінницький район, м. Вінниця, вул. В. Порика, 20.

В закладі необхідно організувати харчування учнів за грошовими нормами (згідно чинного рішення органів місцевої влади):

Учні пільгових категорій – грошова норма 50,00 грн. (одноразове харчування);

Діти в пришкольньому таборі – грошова норма 100,00 грн. (дворазове харчування).

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентарю, спеціального та санітарного одягу, мийними і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати централізоване прання санітарного одягу,

вживати заходів щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки. Надання послуг повинно здійснюватися лише за наявності умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку замовника.

Учасник повинен передбачити проведення відомчого лабораторного контролю питної води, готових страв, гігієнічних змивів з об'єктів навколишнього середовища, параметрів мікроклімату та освітленості в приміщеннях харчоблоку.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати збереження приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоку замовника. У разі необхідності здійснювати проведення поточних ремонтів приміщень, інженерних мереж та відшкодування завданих збитків.

На вимогу замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на всі харчові продукти, які використовуються для надання послуг.

Учасник повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає таким нормативним документам:

- 1) Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”;
- 2) Закону України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”;
- 3) постанові Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 “Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку”;
- 4) Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затвердженому постановою Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 № 116 (із змінами);
- 5) наказу Мінекономіки від 03.12.2020 № 2532 “Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти”, зареєстрованому в Мін’юсті 22.12.2020 за № 1275/35558;
- 6) наказу Мінагрополітики від 20.10.2022 № 813 “Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження”, зареєстрованому в Мін’юсті 15.11.2022 за № 1409/38745;
- 7) наказу МОЗ від 23.07.2002 № 280 “Щодо організації проведення обов’язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов’язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб”, зареєстрованому в Мін’юсті 08.08.2002 за № 639/6927.

Учасник несе відповідальність за якість та безпечність готової продукції, яка видається до споживання згідно із законодавством України.

Примірне чотиритижневе весняне меню для харчування учнів 5-11 класів пільгових категорій, грошова норма 50,00 грн.

Назва страв	Вихід страви, г	Енерго- цінність ккал
1-й тиждень		
1	2	3
Варіант 1:		
Овочеve асорті	50	15
Зрази курячі з сиром	60	170
Горохове пюре	120	214
Чай з лимоном / трав’яний	150	3

Фрукти свіжі	70	45
		447
Варіант 2:		
Морква припущена/ салат зі свіжих помідорів та огірків	50	20
Биточки курячі з соусом “кетчуп”	50/25	149
Каша кускус / “Артек”	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Какао	100	56
Фрукти свіжі	70	45
		473
Варіант 3:		
Буряк тушкований зі сметаною/з сухариками / салат з буряка з сиром	50	35
Фиш бол у соусі	50/50	124
Картопляне пюре	120	125
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій з цикорієм / каркаде	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		438
Варіант 4:		
Капуста тушкована / салат з варених овочів	50	36
Омлет з орегано/ паровий/ яйце варене	40	63
Каша “Сонячна” кукурудзяна	120	143
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/ йогурт/ ряжанка	125	62
Фрукти свіжі	70	45
		420
Варіант 5:		
Салат овочевий /зі свіжих огірків	100	88
Макарони відварені з сиром твердим	140	241
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		458
2-й тиждень		
Варіант 6:		
Салат з варених моркви та буряка/ зі свіжих помідорів та огірків / та сир твердий	50/15	87
Курячий шніцель/ піджарка	50	106
Каша булгур/ пшенична	120	132
Узвар з сухофруктів/ компот з фруктів або ягід	150	111
		436
Варіант 7:		
Овочі тушковані, яйце варене	50/40	107
Банаш	120	194
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій лимонно -апельсиновий	150	48
Фрукти свіжі	70	45
		465

Варіант 8:		
Салат з вареної моркви/ зі свіжих овочів	50	39
Паличка куряча/ биточок	40	122
Ризотто з зеленим горошком та твердим сиром	120	191
Напій з цикорієм	150	48
Фрукти свіжі	70	45
		445
Варіант 9:		
Овочі варені/ свіжі	50	12
Макаронник з сиром / макарони відварні з сиром твердим	140	244
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		456
Варіант 10:		
Салат з варених / свіжих / овочів	50	64
Рибні нагетси / котлети	50	81
Картопля відварна / пюре	120	128
Запечений бутерброд з сиром	30/10	105
Компот з ягід або фруктів / кисіль фруктовий	150	39
		417
3-й тиждень		
Варіант 11:		
Салат з вареної моркви / буряка/ свіжих огірків	70	30
Мак енд чіз/ макарони з сиром	150	226
Напій каркаде/ з цикорієм / трав'яний	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		339
Варіант12:		
Овочі варені, свіжі	50	12
Шпундра з куркою	75	107
Рис розсипчастий/ булгур	100	137
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/йогурт	100	50
Фрукти свіжі	70	45
		422
Варіант 13:		
Риба запечена з морквою та цибулею під соусом “Бешамель” / рибні стіки (палички)	60	71
Картопляне пюре	120	167
Бутерброд з сиром	30/10	105
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		406
Варіант 14:		

Капуста тушкована / салат зі свіжих помідорів / огірків	50	41
Фрикадельки курячі	50	88
Каша гречана/ кускус	120	132
Какао / ряжанка	150	84
Фрукти свіжі	70	45
		390
Варіант 15:		
Овочева рагу з зеленим горошком та яйце варене	50/20	91
Пудинг манний з бананом / запіканка сирна з бананом	120	226
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / чай/ напій з липою	150/7	3
		391
4-й тиждень		
Варіант 16:		
Морква припущена / салат з моркви вареної/ зі свіжих огірків/ та сир твердий	50/10	56
Тефтелі курячі	50/50	165
Каша гречана / кускус	120	132
Напій каркаде/ м'ятний	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		436
Варіант 17:		
Каша молочна з крупою з родзинками/ з бананом	200	250
Бутерброд з сиром, маслом та овочами	10/4/20/30	125
Чай з лимоном / напій лимонний /	150/7	3
Фрукти свіжі	70	45
		423
Варіант 18:		
Капуста тушкована / салат зі свіжих помідорів	50	28
Котлета по - міланськи з сиром/ відбивна куряча з сиром	40	102
Картопля відварена / пюре	120	167
Узвар / компот з фруктів або ягід	150	111
Фрукти свіжі	70	45
		453
Варіант 19:		
Буряк, тушкований в сметанному соусі / салат з буряка з сиром	50	35
Рибні стіки (палички) / нагетси	50	112
Пюре з зеленого гороху	120	173
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій лимонно-апельсиновий / апельсиновий	150	33
		424
Варіант 20:		

Овочі варені / свіжі	50	12
Скрамбл / яйце варене/ та сир твердий	50/10	112
Каша “Сонячна”/ булгур	120	143
Хліб цілнозерновий	30	71
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		401

Примірне чотиритижневе осіннє меню для харчування учнів 5-11 класів пільгових категорій, грошова норма 50,00 грн.

Назва страв	Вихід страви, г	Енерго- цінність ккал
1-й тиждень		
1	2	3
Варіант 1:		
Салат з гарбузом (морквою) і яблуком / з помідорів та солодкого перцю / з помідорів та огірків / та сир твердий	50/15	86
Курка по - італійські	50	63
Каша булгур / пшенична	120	132
Узвар з сухофруктів	150	111
		392
Варіант 2:		
Салат з моркви з сиром	50	56
Відбивна з філе/ паличка куряча	40	122
Каша “Сонячна” кукурудзяна / кускус	120	143
Хліб цілнозерновий	30	71
Напій трав’яний / чай	150	1
Фрукти свіжі	70	45
		438
Варіант 3:		
Овочі тушковані, яйце варене	50/20	75
Каша молочна з крупою /гарбузова/ з сухофруктами та маслом вершковим	200/4	280
Напій лимонно -апельсиновий / з цикорієм	150	48
Фрукти свіжі	70	45
		448
Варіант 4:		
Овочі свіжі/ варені/ квашені	50	12
Макаронник з сиром / макарони відварні з сиром твердим	140	244
Хліб цілнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		456
Варіант 5:		

Салат з капусти, моркви та зеленого горошку	50	34
Рибні нагетси / котлети	50	81
Картопля відварна / пюре	120	128
Запечений бутерброд з сиром	30/10	105
Компот з ягід або фруктів / кисіль фруктовий	150	39
		387
2-й тиждень		
Варіант 6:		
Салат зі свіжих огірків / морква вітамінна з лимонним соком/ морква припущена	50	29
Нагетси / биточки / курячі	45	97
Каша пшенична «Артек»/ кускус / булгур	120	132
Хліб цілнозерновий	30	71
Какао	100	56
Фрукти свіжі	70	45
		430
Варіант 7:		
Овочева асорті, сир твердий	50/10	49
Котлета куряча з соусом«кетчуп»/ м'ясо куряче тушковане	50/20	146
Горохове пюре	120	214
Чай з лимоном / трав'яний	150	3
Фрукти свіжі	70	45
		457
Варіант 8:		
Бурак тушкований зі сметаною/з сухариками /салат з буряка з сиром	50	35
Фиш бол у соусі	50/50	124
Картопляне пюре	120	125
Хліб цілнозерновий	30	71
Напій каркаде / з цикорієм	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		438
Варіант 9:		
Салат зі свіжих огірків / зі свіжої капусти з кунжутом/ з квашеної капусти	50	51
Омлет з орегано/ паровий/ яйце варене	40	63
Каша “Сонячна” кукурудзяна	120	143
Хліб цілнозерновий	30	71
Кефір/ йогурт/ ряжанка	125	62
Фрукти свіжі	70	45
		435
Варіант 10 :		
Салат зі свіжих помідорів / зі свіжих помідорів та огірків / з варених овочів	100	56
Макарони відварені з сиром твердим	140	241
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45

		426
3-й тиждень		
Варіант 11:		
Салат зі свіжих помідорів та солодкого перцю /зі свіжих огірків / з моркви та яблук з олією	50	35
Мак енд чіз/ макарони з сиром	150	226
Напій каркаде/ з цикорієм / трав'яний	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		344
Варіант 12:		
Овочі свіжі /квашені/варені	50	15
Рис «Паєлья» /плов з куркою	150	234
Хліб цілнозерновий	30	71
Кефір/йогурт/ ряжанка	100	50
Фрукти свіжі	70	45
		415
Варіант 13:		
Риба тушкована з овочами / риба запечена з морквою та цибулею під соусом “Бешамель”	60	71
Картопляне пюре	120	167
Хліб цілнозерновий з сиром твердим	30/10	105
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		406
Варіант 14:		
Салат зі свіжих огірків / зі свіжих помідорів та огірків / зі свіжої капусти з насінням	50	44
Фрикадельки курячі / піджарка	50	88
Каша гречана / кускус	120	132
Какао	150	84
Фрукти свіжі	70	45
		393
Варіант 15:		
Салат з капусти, моркви та зеленого горошку та яйце варене	70/40	97
Запіканка сирна з бананом/ пудинг манний з бананом	150	282
Хліб цілнозерновий	30	71
Чай з лимоном / чай / напій з липою	150/7	3
		453
4-й тиждень		
Варіант 16:		
Салат зі свіжих помідорів / морква вітамінна / припущена/ та сир твердий	50/10	62
Тефтелі курячі	60/60	198
Каша кускус / гречана	120	132
Напій каркаде/ м'ятний/ з цикорієм	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		475

Варіант 17:		
Асорті овочеве та омлет /яйце варене/	50/40	75
Банаш	120	194
Хліб цілнозерновий	10/4/30	120
Напій лимонний / чай з лимоном	150/7	3
Фрукти свіжі	70	45
		437
Варіант 18:		
Салат зі свіжих помідорів та солодкого перцю /з капусти з кунжутом /з квашених овочів	50	51
Зраза куряча з сиром / котлета поміланські з сиром	40	102
Картопля тушкована / пюре	120	125
Узвар / компот з фруктів або ягід	150	111
Фрукти свіжі	70	45
		434
Варіант 19:		
Салат з моркви з сиром	50	56
Рибні стіки (палички) /биточок	50	112
Пюре з зеленого гороху	120	173
Хліб цілнозерновий	30	71
Напій лимонно-апельсиновий / апельсиновий	150	33
		445
Варіант 20:		
Овочеве соте / овочеве рагу з зеленим горошком	100	85
Запіканка сирна з бананом / сирна з рисом/ сирна з яблуком та морквою	100	183
Хліб цілнозерновий	30	71
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		402

Примірне чотиритижневе зимове меню для харчування учнів 5-11 класів пільгових категорій, грошова норма 50,00 грн.

Назва страв	Вихід страви, г	Енерго- цінність ккал
1-й тиждень		
1	2	3
Варіант 1:		
Морква вітамінна з лимонним соком/ морква припущена	50	29
Нагетси / биточки / курячі	45	97
Каша пшенична «Артек»/ кускус	120	132
Хліб цілнозерновий	30	71
Какао	100	56
Фрукти свіжі	70	45
		430

Варіант 2:		
Овочеве асорті, сир твердий	50/10	48
Котлета куряча з соусом «кетчуп»/ м'ясо куряче тушковане	50/20	146
Горохове пюре	120	214
Чай з лимоном / трав'яний	150	3
Фрукти свіжі	70	45
		456
Варіант 3:		
Буряк тушкований зі сметаною /з сухариками	50	35
Фиш бол у соусі	50/50	124
Картопляне пюре	120	125
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій каркаде / з цикорієм	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		438
Варіант 4:		
Салат зі свіжої капусти з кунжутом/ з квашеної капусти /з квашених огірків	50	51
Омлет з орегано/ паровий/ яйце варене	40	63
Каша "Сонячна" кукурудзяна	120	143
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/ йогурт	125	62
Фрукти свіжі	70	45
		435
Варіант 5:		
Салат овочевий /з варених овочів / вінегрет	100	88
Макарони відварені з сиром твердим	140	241
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		458
2-й тиждень		
Варіант 6:		
Салат з гарбузом /морквою/ та яблуком з сиром твердим	50/15	86
Курка по - італійські	50	63
Каша пшенична / булгур	120	132
Узвар з сухофруктів	150	111
		392
Варіант 7:		
Овочі тушковані, яйце варене	50/20	75
Каша молочна з крупою /гарбузова/ з сухофруктами та маслом вершковим	200/4	280
Напій трав'яний / чай	150	1
Фрукти свіжі	70	45
		401
Варіант 8:		
Морква тушкова в сметанному соусі	50	39
Відбивна з філе/ паличка куряча	40	122
Пюре з бобових з цибулею	100	167

Хліб цільнозерновий	30	71
Напій лимонно -апельсиновий / з цикорієм	150	48
Фрукти свіжі	70	45
		492
Варіант 9:		
Овочі квашені / варені/ свіжі	50	12
Макаронник з сиром кисломолочн / макарони відварні з сиром твердим	140	244
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		456
Варіант 10:		
Вінегрет /салат з варених овочів	50	64
Рибні нагетси / котлети	50	81
Картопля відварна / пюре	120	128
Запечений бутерброд з сиром	30/10	105
Компот з ягід або фруктів / кисіль фруктовий	150	39
		417
3-й тиждень		
Варіант 11:		
Салат з моркви та яблук з олією	50	35
Мак енд чіз/ макарони з сиром	150	226
Напій каркаде/ з цикорієм / трав'яний	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		344
Варіант12:		
Овочі квашені/варені	50	15
Рис «Паелья» /плов з куркою	150	234
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/ йогурт/ряжанка	100	50
Фрукти свіжі	70	45
		415
Варіант 13:		
Риба тушкована з овочами	60	72
Картопляне пюре	120	167
Хліб цільнозерновий з сиром твердим	30/8	98
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		400
Варіант 14:		
Салат з капусти з насіння/вінегрет	50	44
Фрикадельки курячі	50	88
Каша гречана / кускус	120	132
Какао	150	84
Фрукти свіжі	70	45
		393
Варіант 15:		
Салат з капусти, моркви та зеленого горошку та яйце варене	50/40	97

Пудинг манний з бананом / запіканка сирна з яблуком та морквою	150	282
Хліб цільозерновий	30	71
Чай з лимоном / чай/ напій з липою	150/7	3
		453
4-й тиждень		
Варіант 16:		
Салат з капусти з кунжутом / вінегрет / та сир твердий	70/10	79
Тефтелі курячі	60/60	198
Каша гречана/ “Сонячна” кукурудзяна/ булгур	120	132
Напій каркаде/ м’ятний	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		492
Варіант 17:		
Овочі свіжі/ варені	50	12
Каша молочна з крупою з родзинками/ з гарбузом	200	250
Бутерброд з маслом і сиром	10/4/30	120
Чай з лимоном / напій лимонний	150/7	3
Фрукти свіжі	70	45
		430
Варіант 18:		
Капуста тушкована / салат з квашеної капусти / та сир твердий	50/10	73
Пастуший пиріг з курячим м’ясом / піджарка куряча з картоплею	150	189
Узвар / компот з фруктів або ягід	150	111
Фрукти свіжі	70	45
		418
Варіант 19:		
Буряк, тушкований в сметанному соусі , салат з буряка з сиром	50	35
Рибні стіки (палички) /биточок	50	112
Пюре з зеленого гороху	120	173
Хліб цільозерновий	30	71
Напій лимонно-апельсиновий / апельсиновий	150	33
		424
Варіант 20:		
Скрамбл / яйце варене/ та сир твердий	50/10	112
Рагу овочеве/ плов овочевий	120	130
Хліб цільозерновий	30	71
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		376

Примірне чотирнадцяти денне меню для харчування дітей в пришкільному таборі, грошова норма 100,00 грн.

	Вихід	Енергоцінність
--	--------------	-----------------------

Назва страв	страви, г	ккал
1	2	4
Варіант 1:		
Сніданок:		
Салат зі свіжих овочів	90	56
Фиш бол у соусі	90/30	187
Каша «Артек» / кускус	120	132
Хліб цільнозерновий з сиром	30/15	122
Напій з цикорієм / каркаде	150	38
Фрукти свіжі	100	64
Обід:		
Овочі свіжі	25	6
Борщ зі свіжою капустою зі сметаною	200/25	148
М'ясо тушковане	50/50	301
Макарони відварені	100	129
Хліб цільнозерновий	30	71
Фрукти/ ягоди свіжі	100	64
		1318
Варіант 2:		
Сніданок:		
Салат зі свіжих огірків	100	68
Омлет з орегано/ паровий/натуральний яйце варене	50	87
Каша кукурудзяна	120	143
Хліб цільнозерновий	30	71
Какао	190	106
Фрукти / ягоди свіжі	100	64
Обід:		
Овочі свіжі	100	24
Суп гороховий	200/10	156
Фрикаделька куряча	90	158
Каша гречана	100	110
Хліб цільнозерновий	30	71
Компот фруктовий/ ягідний/ кисіль	150	39
Фрукти / ягоди свіжі	65	48
		1145
Варіант 3:		
Сніданок:		
Салат з овочів варених/ овочі припущені	100	80
Каша молочна з крупною з родзинками/ з бананом	200	250
Бутерброд з сиром, маслом	10/4/30	135
Чай з лимоном	150/7	3
Фрукти свіжі	90	58
Обід:		
Овочі свіжі	45	11
Суп зі свіжою капустою зі сметаною	200/25	128
Плов з м'ясом	170	434
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84

Фрукти свіжі	100	64
		1318
Варіант 4:		
Салат з вареної моркви/ зі свіжих овочів	75	58
Паличка куряча	56	141
Ризотто з зеленим горошком та твердим сиром/ макарони з сиром	120	191
Компот з родзинками/ з фруктів з родзинками	200	44
Обід:		
Овочеve асорті	70	14
Суп картопляний з рисом	200	83
Биточок м'ясний	85	332
Каша гречана	100	110
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій трав'яний	150	31
Фрукти, ягоди	100	64
		1139
Варіант 5:		
Сніданок:		
Овочі свіжі та сир твердий	100/15	75
Котлети курячі з соусом	90/25	258
Відварена картопля з вершковим маслом	120	151
Сік фруктовий	200	84
Обід:		
Салат зі свіжих овочів	100	58
Суп гречаний	200	82
Фриттата/ яйце варене	50	87
Каша «Артек»/ кускус	100	110
Хліб цільнозерновий запечений з сиром	30/15	122
Узвар фруктовий	200	136
Фрукти, ягоди	100	64
		1227
Варіант 6:		
Сніданок:		
Салат зі свіжих овочів	100	68
Стіки / нагетси / рибні	70	112
Картопляне пюре /картопля відварена	120	125
Хліб цільнозерновий з сиром твердим	30/15	122
Сік фруктовий	200	84
Обід:		
Морква припущена	50	38
Суп з макаронами	200	97
Шпундра з куркою / піджарка куряча	100 65	142
Рис розсипчастий/ булгур	100	137
Хліб цільнозерновий	30	71
Какао	190	106
Фрукти свіжі	100	64
		1166

Варіант 7:		
Сніданок:		
Салат зі свіжих/ варених овочів	100	68
Макарони відварені з сиром твердим	150	241
Узвар фруктовий	200	136
Обід:		
Овочеve асорті	90	18
Суп гороховий	200	120
Котлети м'ясні	95	437
Каша пшенична	100	110
Хліб цільнозерновий	30	71
Компот фруктовий/ ягідний / кисіль	150	39
Фрукти свіжі	70	45
		1285
Варіант 8:		
Сніданок:		
Капуста тушкована / салат зі свіжих помідорів / огірків	100	82
Фрикадельки курячі	90	158
Каша гречана/ кускус	120	132
Какао	190	106
Фрукти свіжі	100	64
Обід:		
Салат з буряка з сухариками	100	95
Суп з крупою	200	83
Плов з булгура та свининою	150	322
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік	200	84
Фрукти свіжі	100	64
		1261
Варіант 9:		
Сніданок:		
Асорті овочеve та омлет /яйце варене/	100/40	84
Банаш / каша молочна/ запіканка з кисломолочного сиру з морквою	150 75	242
Хліб цільнозерновий з сиром	30/10	105
Каркаде / напій з цикорієм	150	38
Фрукти свіжі	100	64
Обід:		
Овочі свіжі	25	6
Борщ зі сметаною	200/25	148
Фрикадельки м'ясні	100/50	340
Каша гречана	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Фрукти свіжі	100	64
		1294
Варіант 10:		
Сніданок:		
Овочеve асорті, сир твердий	90/15	78
М'ясо куряче тушковане	50/50	139

Горохове пюре	120	214
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / трав'яний	150	3
Обід:		
Салат зі свіжих овочів	60	41
Суп селянський зі сметаною	200/25	137
Скрамбл / омлет натуральний яйце варене	50	78
Каша кукурудзяна/ кускус	100	119
Хліб цільнозерновий	30	71
Узвар фруктовий	200	136
Фрукти свіжі	100	64
		1151
Варіант 11:		
Сніданок:		
Салат зі свіжих овочів	100	68
Омлет натуральний/ яйце варене	50	87
Каша «Артек» / булгур	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Какао	190	106
Фрукти / ягоди свіжі	100	64
Обід:		
Овочі свіжі	100	24
Суп гороховий	200/10	156
Фрикаделька куряча	90	158
Каша гречана	100	110
Хліб цільнозерновий	30	71
Компот фруктовий/ ягідний/ кисіль	150	39
Фрукти / ягоди свіжі	65	48
		1134
Варіант 12:		
Сніданок:		
Салат зі свіжих/ варених овочів	100	68
Макарони відварені з сиром твердим	150	241
Сік фруктовий	200	84
Обід:		
Овочі свіжі	45	11
Суп зі свіжою капустою зі сметаною	200/25	128
Плов з м'ясом	170	434
Хліб цільнозерновий	30	71
Узвар /компот фруктовий	200	136
Фрукти свіжі	90	58
		1231
Варіант 13:		
Салат з вареної моркви/ зі свіжих овочів та сир твердий	75/15	109
Паличка куряча	56	141
Плов овочевий	120	198
Напій трав'яний	150	31
Обід:		

Овочеве асорті	70	14
Суп картопляний з рисом	200	83
Биточок м'ясний	85	332
Каша гречана/ кукурудзяна	100	110
Хліб цільнозерновий	30	71
Компот / кисіль фруктовий/ ягідний/	150	39
Фрукти, ягоди	60	38
		1108
Варіант 14:		
Сніданок:		
Овочі свіжі та сир твердий	100/15	75
Котлети курячі з соусом	90/25	258
Картопля відварена з вершковим маслом / картопляне пюре	120	151
Каркаде / напій з цикорієм	150	38
Обід:		
Салат зі свіжих овочів	100	58
Суп гречаний	200	82
Фриттата / яйце варене	50	87
Каша «Артек»/ кускус	100	110
Хліб цільнозерновий запечений з сиром	30/15	122
Компот з родзинками/ /чай	200	136
Фрукти, ягоди	100	64
		1181