**ПЕРЕЛІК ЗМІН**

|  |  |
| --- | --- |
| Було (стара редакція) | Стало (нова редакція) |
| **Додаток 2**  **до тендерної документації**  **Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі**  **Технічне завдання**  **ПРИМІРНЕ ПЕРСПЕКТИВНЕ МЕНЮ**  **КЗ «Васильківський психоневрологічний інтернат» ДОР для харчування підопічних**  **на 2024 рік**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | *Найменування страв* | Норма готової страви на одну людину (грамів) | Енергетична цінність ккал\* | Ціна однієї порції (грн.) | | | ***ПОНЕДІЛОК*** | | |  | | **СНІДАНОК** |  |  |  | | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | | Каша ячна | 200/5 |  |  | | | Масло вершкове | 10 |  |  | | | Хліб пшеничний | 200 |  |  | | | Ковбаса варена | 40 |  |  | | | Кавовий напій | 200 |  |  | | | Кондитерські вироби | 35 |  |  | | |  |  |  |  | | |  |  |  |  | | | **ОБІД** |  |  |  | | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | | Борщ Український із сметаною на к/б | 500/15 |  |  | | | Пельмені відварні | 200/5 |  |  | | | Хліб житній | 200 |  |  | | | Кисіль із с/ф | 200 |  |  | | |  |  |  |  | | |  |  |  |  | | | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |  | | | Котлета рибна | 50 |  |  | | | Овочеве рагу | 200 |  |  | | | Хліб пшеничний | 100 |  |  | | | Хліб житній | 100 |  |  | | | чай | 200 |  |  | | | Закуска Українська | 20 |  |  | | |  |  |  |  | | | **ВЕЧЕРЯ 2** |  |  |  | | | Кефір | 200 |  |  | | | Запіканка творожна з повидлом | 90/15 |  |  | | | **Енергетична цінність ккал\*** |  | **3583 ккал** |  | | | ***ВІВТОРОК*** | | |  | | **СНІДАНОК** |  |  |  | | | Суп молочний з вівсяними пластівцями | 300 |  |  | | | Сир твердий | 20 |  |  | | | Масло вершкове | 10 |  |  | | | Хліб пшеничний | 200 |  |  | | | Кавовий напій | 200 |  |  | | |  |  |  |  | | |  |  |  |  | | | **ОБІД** |  |  |  | | | Суп гороховий | 500 |  |  | | | Картопля тушкована з м’ясом птиці | 200/50 |  |  | | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | | Хліб житній | 200 |  |  | | | Компот із с/ф | 200 |  |  | | | Фрукти свіжі | 150 |  |  | | |  |  |  |  | | |  |  |  |  | | | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |  | | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | | Каша пшенична | 200/5 |  |  | | | Шніцель рибний | 60 |  |  | | | Хліб пшеничний | 100 |  |  | | | Хліб житній | 100 |  |  | | | чай | 200 |  |  | | |  |  |  |  | | | **ВЕЧЕРЯ 2** |  |  |  | | | кефір | 200 |  |  | | | Ватрушка з творогом | 75 |  |  | | | **Енергетична цінність ккал\*** |  | **3226 ккал** |  | | | ***СЕРЕДА*** | | |  | | **СНІДАНОК** |  |  |  | | | Каша гречана | 200/5 |  |  | | | Закуска Українська | 20 |  |  | | | Хліб пшеничний | 200 |  |  | | | Какао з молоком | 200 |  |  | | | Масло вершкове | 10 |  |  | | | Ковбаса напівкопчена 1 гатунку | 30 |  |  | | | Кондитерські вироби | 35 |  |  | | |  |  |  |  | | |  |  |  |  | | | **ОБІД** |  |  |  | | | Капусняк із сметаною | 500/15 |  |  | | | Макарони відварні | 200/5 |  |  | | | Печінка тушкована в сметанному соусі | 55/50 |  |  | | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | | Хліб житній | 200 |  |  | | | Кисіль із с/ф | 200 |  |  | | | Сік фруктовий | 150 |  |  | | |  |  |  |  | | |  |  |  |  | | | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |  | | | Картопля відварна із цибулею | 200-10 |  |  | | | Фрикадельки рибні із соусом | 50/50 |  |  | | | Хліб пшеничний | 50 |  |  | | | Хліб житній | 100 |  |  | | | оселедець | 25 |  |  | | | чай | 200 |  |  | | |  |  |  |  | | |  |  |  |  | | | **ВЕЧЕРЯ 2** |  |  |  | | | Пиріжкі смажені з картоплею | 75 |  |  | | | Молоко | 200 |  |  | | | **Енергетична цінність ккал\*** |  | **3783 ккал** |  | | | **ЧЕТВЕР** |  |  |  | | | **СНІДАНОК** |  |  |  | | | Каша манна молочна | 200/5 |  |  | | | Повидло | 20 |  |  | | | Хліб пшеничний | 200 |  |  | | | Кавовий напій | 200 |  |  | | | Масло вершкове | 10 |  |  | | |  |  |  |  | | | **ОБІД** |  |  |  | | | Суп картопляний з макаронами на к/б | 500 |  |  | | | Каша перлова | 200/5 |  |  | | | М’ясо курине відварне | 75 |  |  | | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | | Хліб житній | 200 |  |  | | | Компот із с/ф | 200 |  |  | | | Сік фруктовий | 200 |  |  | | |  |  |  |  | | | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |  | | | Картопляне пюре | 200/5 |  |  | | | оселедець | 25 |  |  | | | Зрази рибні | 60 |  |  | | | Хліб пшеничний | 80 |  |  | | | Хліб житній | 100 |  |  | | | чай | 200 |  |  | | |  |  |  |  | | | **ВЕЧЕРЯ 2** |  |  |  | | | Кефір | 200 |  |  | | | Булка здобна | 50 |  |  | | | **Енергетична цінність ккал\*** |  | **3862 ккал** |  | | |  |  |  |  | | | **ПЯТНИЦЯ** |  |  |  | | | **СНІДАНОК** |  |  |  | | | Каша пшоняна молочна | 200/5 |  |  | | | Яйце варене | 1шт |  |  | | | Сир твердий | 20 |  |  | | | Хліб пшеничний | 200 |  |  | | | Какао з молоком | 200 |  |  | | | Масло вершкове | 10 |  |  | | |  |  |  |  | | | **ОБІД** |  |  |  | | | Суп картопляний з крупою на к/б | 500 |  |  | | | Картопляне пюре | 200/5 |  |  | | | Зрази із свинини | 60 |  |  | | | Хліб житній | 200 |  |  | | | Кисіль із консервованих фруктів | 200 |  |  | | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | | Сік фруктовий | 150 |  |  | | |  |  |  |  | | |  |  |  |  | | | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |  | | | Рагу овочеве з крупою | 200 |  |  | | | Риба смажена | 75 |  |  | | | Хліб пшеничний | 100 |  |  | | | Хліб житній | 100 |  |  | | | чай | 200 |  |  | | |  |  |  |  | | |  |  |  |  | | |  |  |  |  | | | **ВЕЧЕРЯ 2** |  |  |  | | | Молоко | 200 |  |  | | | Кондитерські вироби | 35 |  |  | | | **Енергетична цінність ккал\*** |  | **3242 ккал** |  | | | ***СУБОТА*** |  |  |  | | | **СНІДАНОК** |  |  |  | | | Макарони відварні | 200/5 |  |  | | | Сосиска варена | 40 |  |  | | | Хліб пшеничний | 200 |  |  | | | Масло вершкове | 10 |  |  | | | Кавовий напій | 200 |  |  | | | Соус червоний | 50 |  |  | | | Свіжі фрукти | 150 |  |  | | |  |  |  |  | | | **ОБІД** |  |  |  | | | Борщ з картоплею, капустою та сметаною на к/б | 500/15 |  |  | | | Плов із свининою | 200/50 |  |  | | | Хліб житній | 200 |  |  | | | Компот із с/ф | 200 |  |  | | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | | Консерва рибна в томаті | 50 |  |  | | |  |  |  |  | | |  |  |  |  | | | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |  | | | Пюре горохове із шпиком і цибулею | 230 |  |  | | | Риба тушкована і соусі з овочами | 75 |  |  | | | Хліб пшеничний | 100 |  |  | | | Хліб житній | 100 |  |  | | | Чай | 200 |  |  | | |  |  |  |  | | |  |  |  |  | | |  |  |  |  | | | **ВЕЧЕРЯ2** |  |  |  | | | Молоко | 200 |  |  | | | Кондитерські вироби | 35 |  |  | | | **Енергетична цінність ккал\*** |  | **3382 ккал** |  | | | **НЕДІЛЯ** |  |  |  | | | **СНІДАНОК** |  |  |  | | | Сир твердий | 20 |  |  | | | Масло вершкове | 10 |  |  | | | Каша молочна рисова | 200/5 |  |  | | | Хліб пшеничний | 200 |  |  | | | Кавовий напій | 200 |  |  | | |  |  |  |  | | |  |  |  |  | | | **ОБІД** |  |  |  | | | Закуска Українська | 20 |  |  | | | Розсольник із сметаною на к/б | 500/15 |  |  | | | Каша гречана | 200/5 |  |  | | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | | Котлета з яловичини | 55 |  |  | | | Хліб житній | 200 |  |  | | | Кисіль із с/ф | 200 |  |  | | | Фрукти свіжі | 150 |  |  | | |  |  |  |  | | | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |  | | | Пюре картопляне | 200/5 |  |  | | | оселедець | 25 |  |  | | | Хліб пшеничний | 50 |  |  | | | Хліб житній | 100 |  |  | | | чай | 200 |  |  | | |  |  |  |  | | | **ВЕЧЕРЯ 2** |  |  |  | | | Молоко | 200 |  |  | | | Пиріжки з повидлом | 75 |  |  | | |  | **Енергетична цінність ккал\*** | **3891ккал** |  | | | **Всього:** | |  |  | | | **Всього за день:** | |  |  | | | **Вартість харчування на одного підопічного за день (без ПДВ), грн.** | | |  | | **Загальна вартість харчування (\_\_\_\_\_\_\_ мешканців / \_\_\_\_\_\_\_ дні) –**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ чоловіко/днів (без ПДВ), грн.** | | |  |   Примітки:  При складані меню замовник користувався наступними документами:     1. «Збірником рецептур став для підприємств громадського харчування» за редакцією Здобнова О.І., Циганенко В.О., 2010 р.     2. «Збірником рецептур страв та кулінарних виробів» для підприємств громадського харчування, А.М. Єршов, З.Н. Сосніна, Е.О. маренова, А.А. Тарасова, Москва, «Економіка.» 1982-717с.     3. Постановою Кабінету Міністрів України від 13.03.2002 року № 324 «Про затвердження натуральних добових норм харчування в інтернатних установах, навчальних та санаторних закладах, сфери управління Міністерства праці та соціальної політики».    4. НАТУРАЛЬНІ ДОБОВІ НОРМИ ХАРЧУВАННЯ в інтернатних установах для громадян похилого віку та осіб з інвалідністю, вищих навчальних закладах I-II рівня акредитації сфери управління Мінсоцполітики  Учасники зобов'язані надати в складі тенедерної попозиції примірне меню, яке погоджено з Держпродспоживслужбою.  В.о.директора:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Любов БАКЛАН  Учасники закупівлі зобов’язані у складі тендерної пропозиції письмового гарантувати згоду з умовами закупівлі, визначеними в цій тендерній документації та оголошені про закупівлю, в тому числі з положеннями щодо якісних та кількісних харектеристик предмету закупівлі.  **для розширення асортименту страв і дотримання сезонності в меню**  **дозволяється наступна Заміна страв:**   * **М’ясні страви:**   - Сосиска смажена; - Сосиска (котлета) в тесті;  - Шніцель із яловичини; - Битки рублені з птиці;  - Шніцель із свинини; - Курка тушкована в соусі;  - Фрикаделька із яловичини в соусі; - Фрикадельки з курей в соусі;  - Рагу із птиці; - Битки з індички;  - Перець фарширований; - Оладки печінкові;  - Плов із яловичини; - Макарони з м`ясопродуктами;  - Плов із свинини; - Печінка в сметані;  - Тефтелі м’ясні; - Серце яловиче в красному соусі;  - Пельмені зі сметаною; - Рулет м’ясний з макаронами та цибулею.  - Котлета особа з індички;  - Закуска українська;   * + - **Супи:**   - Суп картопляний з рисом; - Борщ з квасолею;  - Суп гороховий; - Щи з квашеної капусти;  - Суп з квасолею; - Щи з свіжої капусти;  - Суп з галушками; - Щи з крупою (капусняк);  - Суп картопляний; - Суп з просом та м’ясом (кулеш);  - Суп буряковий; - Солянка рибна;  - Суп польовий; - Суп овочевий;  - Борщ зелений; - Суп овочевий з м`ясними фрикадельками.   * + - **Вироби з борошна:**   -Ватрушка з творогом; -Пиріжок з яблуками;  -Пиріжок з картоплею; - Галушки зі шкварками;  -Пиріжок з капустою; - Вареники ліниві з сиром;  -Млинці з повидлом; - Вареники з м`ясопродуктами;  -Вареники зі сметаною; -Пиріжок з сиром;  -Вареники з картоплею та м`ясом; -Булка з повидлом;  -Млинці з сиром Н/П; -Млиці з м’ясом Н/П.   * + - **Солодкі страви**   -Яблука печені; -Бутерброди з джемом або повидлом;  -Тиква печена; -Сирники з морквою;  -Запіканка рисова з яблуками; -Сирники з тиквою.  -Запіканка з повидлом;   * + - **Каші:**   -Каша молочна рисова з гарбузом; -Лапшевник с творогом;  -Рагу овочеве з кашею; -Макарони з м’ясопродуктами.  -Каші в’язкі та розсипчасті;  -Каші рідкі (манна, вівсяна);   * + - **Салати:**   - Салат з свіжого огірка; - Салат з квашеної капусти;  - Салат з свіжого томату; -Вінегрет;  - Салат з перцю та томату; -Оселедець з цибулею;  - Салат з редису зі сметаною; -Килька, тюлька, хамса с луком;  - Салат з редису та цибулі зеленої; -Салат з солоних огірків з цибулею;  - Ікра з баклажанів; - Салат рибний;  - Ікра з кабачків; - Буряк тушкований з соусом білим;  - Салат з огірка консервованого; - Буряк маринований;  - Салат картофельний;  -Огірок ґрунтовий;  - Салат з томату та сметани;   * **Овочеві страви**   - Квасоля смажена з шпиком; - Капуста тушкована з ковбасними виробами;  - Картопля та овочі тушковані в соусі; - Перець фарширований м'ясом;  - Перець фарширований овочами; - Кабачки фаршировані м'ясом і рисом;  - Голубці з м'ясом і рисом; - Голубці овочеві;  - Кабачки фаршировані овочами; - Зрази картопляні з м’ясом;  - Ікра овочева; - Рулет картопляний з м’ясом;  - Картопля молода відварна;  - Картопля з тушкованим м’ясом (консерви м’ясні)   * + - **Рибні страви:**   - Фрикаделька рибна; - Тефтелі рибні в соусі;  - Риба запечена в сметанному соусі; - Риба запечена з картоплею;  - Риба відварна з білим соусом; - Котлети, биточки рибні; - Зрази рибні з цибулею; - Риба тушкована з овочами.   * + - **Омлети:**   - Омлет змішаний з ковбасними виробами; - Омлет з цибулею і шпиком. | **Додаток 2**  **до тендерної документації**  **Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі**  **Технічне завдання**  **ПРИМІРНЕ МЕНЮ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ПІДОПІЧНИХ**  **комунального закладу**  **«Васильківський психоневрологічний інтернат» Дніпропетропетровської обласної ради»**  **на 2024 рік**  за Постановою Кабінету Міністрів України від 13.03.2002 року № 324 «Про затвердження натуральних добових норм харчування в інтернатних установах, навчальних та санаторних закладах, сфери управління Міністерства праці та соціальної політики»   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | *Найменування страв* | Норма готової страви на одну людину (грамів) | Енергетична цінність ккал\* | Ціна однієї порції (грн.) | | ***ПОНЕДІЛОК*** | | | | | **СНІДАНОК** |  |  |  | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | Каша ячна | 200/5 |  |  | | Масло вершкове | 10 |  |  | | Хліб пшеничний | 200 |  |  | | Ковбаса варена | 40 |  |  | | Кавовий напій | 200 |  |  | | Кондитерські вироби | 35 |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | **ОБІД** |  |  |  | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | Борщ Український із сметаною на к/б | 500/15 |  |  | | Пельмені відварні | 200/5 |  |  | | Хліб житній | 200 |  |  | | Кисіль із с/ф | 200 |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |  | | Котлета рибна | 50 |  |  | | Овочеве рагу | 200 |  |  | | Хліб пшеничний | 100 |  |  | | Хліб житній | 100 |  |  | | чай | 200 |  |  | | Закуска Українська | 20 |  |  | |  |  |  |  | | **ВЕЧЕРЯ 2** |  |  |  | | Кефір | 200 |  |  | | Запіканка творожна з повидлом | 90/15 |  |  | | **Енергетична цінність ккал\*** |  | **3583 ккал** |  | | ***ВІВТОРОК*** | | | | | **СНІДАНОК** |  |  |  | | Суп молочний з вівсяними пластівцями | 300 |  |  | | Сир твердий | 20 |  |  | | Масло вершкове | 10 |  |  | | Хліб пшеничний | 200 |  |  | | Кавовий напій | 200 |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | **ОБІД** |  |  |  | | Суп гороховий | 500 |  |  | | Картопля тушкована з м’ясом птиці | 200/50 |  |  | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | Хліб житній | 200 |  |  | | Компот із с/ф | 200 |  |  | | Фрукти свіжі | 150 |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |  | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | Каша пшенична | 200/5 |  |  | | Шніцель рибний | 60 |  |  | | Хліб пшеничний | 100 |  |  | | Хліб житній | 100 |  |  | | чай | 200 |  |  | |  |  |  |  | | **ВЕЧЕРЯ 2** |  |  |  | | кефір | 200 |  |  | | Ватрушка з творогом | 75 |  |  | | **Енергетична цінність ккал\*** |  | **3226 ккал** |  | | ***СЕРЕДА*** | | | | | **СНІДАНОК** |  |  |  | | Каша гречана | 200/5 |  |  | | Закуска Українська | 20 |  |  | | Хліб пшеничний | 200 |  |  | | Какао з молоком | 200 |  |  | | Масло вершкове | 10 |  |  | | Ковбаса напівкопчена 1 гатунку | 30 |  |  | | Кондитерські вироби | 35 |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | **ОБІД** |  |  |  | | Капусняк із сметаною | 500/15 |  |  | | Макарони відварні | 200/5 |  |  | | Печінка тушкована в сметанному соусі | 55/50 |  |  | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | Хліб житній | 200 |  |  | | Кисіль із с/ф | 200 |  |  | | Сік фруктовий | 150 |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |  | | Картопля відварна із цибулею | 200-10 |  |  | | Фрикадельки рибні із соусом | 50/50 |  |  | | Хліб пшеничний | 50 |  |  | | Хліб житній | 100 |  |  | | оселедець | 25 |  |  | | чай | 200 |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | **ВЕЧЕРЯ 2** |  |  |  | | Пиріжки смажені з картоплею | 75 |  |  | | Молоко | 200 |  |  | | **Енергетична цінність ккал\*** |  | **3783 ккал** |  | | ***ЧЕТВЕР*** | | | | | **СНІДАНОК** |  |  |  | | Каша манна молочна | 200/5 |  |  | | Повидло | 20 |  |  | | Хліб пшеничний | 200 |  |  | | Кавовий напій | 200 |  |  | | Масло вершкове | 10 |  |  | |  |  |  |  | | **ОБІД** |  |  |  | | Суп картопляний з макаронами на к/б | 500 |  |  | | Каша перлова | 200/5 |  |  | | М’ясо курине відварне | 75 |  |  | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | Хліб житній | 200 |  |  | | Компот із с/ф | 200 |  |  | | Сік фруктовий | 200 |  |  | |  |  |  |  | | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |  | | Картопляне пюре | 200/5 |  |  | | оселедець | 25 |  |  | | Зрази рибні | 60 |  |  | | Хліб пшеничний | 80 |  |  | | Хліб житній | 100 |  |  | | чай | 200 |  |  | |  |  |  |  | | **ВЕЧЕРЯ 2** |  |  |  | | Кефір | 200 |  |  | | Булка здобна | 50 |  |  | | **Енергетична цінність ккал\*** |  | **3862 ккал** |  | |  |  |  |  | | ***П’ЯТНИЦЯ*** | | | | | **СНІДАНОК** |  |  |  | | Каша пшоняна молочна | 200/5 |  |  | | Яйце варене | 1шт |  |  | | Сир твердий | 20 |  |  | | Хліб пшеничний | 200 |  |  | | Какао з молоком | 200 |  |  | | Масло вершкове | 10 |  |  | |  |  |  |  | | **ОБІД** |  |  |  | | Суп картопляний з крупою на к/б | 500 |  |  | | Картопляне пюре | 200/5 |  |  | | Зрази із свинини | 60 |  |  | | Хліб житній | 200 |  |  | | Кисіль із консервованих фруктів | 200 |  |  | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | Сік фруктовий | 150 |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |  | | Рагу овочеве з крупою | 200 |  |  | | Риба смажена | 75 |  |  | | Хліб пшеничний | 100 |  |  | | Хліб житній | 100 |  |  | | чай | 200 |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | **ВЕЧЕРЯ 2** |  |  |  | | Молоко | 200 |  |  | | Кондитерські вироби | 35 |  |  | | **Енергетична цінність ккал\*** |  | **3242 ккал** |  | | ***СУБОТА*** | | | | | **СНІДАНОК** |  |  |  | | Макарони відварні | 200/5 |  |  | | Сосиска варена | 40 |  |  | | Хліб пшеничний | 200 |  |  | | Масло вершкове | 10 |  |  | | Кавовий напій | 200 |  |  | | Соус червоний | 50 |  |  | | Свіжі фрукти | 150 |  |  | |  |  |  |  | | **ОБІД** |  |  |  | | Борщ з картоплею, капустою та сметаною на к/б | 500/15 |  |  | | Плов із свининою | 200/50 |  |  | | Хліб житній | 200 |  |  | | Компот із с/ф | 200 |  |  | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | Консерва рибна в томаті | 50 |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |  | | Пюре горохове із шпиком і цибулею | 230 |  |  | | Риба тушкована у соусі з овочами | 75 |  |  | | Хліб пшеничний | 100 |  |  | | Хліб житній | 100 |  |  | | Чай | 200 |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | **ВЕЧЕРЯ2** |  |  |  | | Молоко | 200 |  |  | | Кондитерські вироби | 35 |  |  | | **Енергетична цінність ккал\*** |  | **3382 ккал** |  | | ***НЕДІЛЯ*** | | | | | **СНІДАНОК** |  |  |  | | Сир твердий | 20 |  |  | | Масло вершкове | 10 |  |  | | Каша молочна рисова | 200/5 |  |  | | Хліб пшеничний | 200 |  |  | | Кавовий напій | 200 |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | **ОБІД** |  |  |  | | Закуска Українська | 20 |  |  | | Розсольник із сметаною на к/б | 500/15 |  |  | | Каша гречана | 200/5 |  |  | | Овочі або салат відповідно до сезону | 100 |  |  | | Котлета з яловичини | 55 |  |  | | Хліб житній | 200 |  |  | | Кисіль із с/ф | 200 |  |  | | Фрукти свіжі | 150 |  |  | |  |  |  |  | | **ВЕЧЕРЯ** |  |  |  | | Пюре картопляне | 200/5 |  |  | | оселедець | 25 |  |  | | Хліб пшеничний | 50 |  |  | | Хліб житній | 100 |  |  | | чай | 200 |  |  | |  |  |  |  | | **ВЕЧЕРЯ 2** |  |  |  | | Молоко | 200 |  |  | | Пиріжки з повидлом | 75 |  |  | |  | **Енергетична цінність ккал\*** | **3891ккал** |  |   **Примітки:** При складані меню виконавець користувався наступними документами:  1. «Збірник рецептур страв для підприємств громадського харчування» за редакцією Здобнова О.І., Циганенко В.О., 2010 р.  2. «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів» Київ , «А.С.К.» 2000р.  3. Постанова Кабінету Міністрів України від 13.03.2002 року № 324 «Про затвердження натуральних добових норм харчування в інтернатних установах, навчальних та санаторних закладах, сфери управління Міністерства праці та соціальної політики».  4. Натуральні добові норми харчування в інтернатних установах для громадян похилого віку та осіб з інвалідністю, вищих навчальних закладах I-II рівня акредитації сфери управління Мінсоцполітики.  5.Учасник зобов'язаний узгодити примірне меню з управлінням державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства ГУ ДПСС в Дніпропетровській області.  **для розширення асортименту страв і дотримання сезонності в меню дозволяється наступна Заміна страв:**   * **М’ясні страви:**   - Сосиска смажена; - Сосиска (котлета) в тісті;  - Шніцель із яловичини; - Битки рублені з птиці;  - Шніцель із свинини; - Курка тушкована в соусі;  - Фрикаделька із яловичини в соусі; - Фрикадельки з курей в соусі;  - Рагу із птиці; - Битки з індички;  - Перець фарширований; - Оладки печінкові;  - Плов із яловичини; - Макарони з м`ясопродуктами;  - Плов із свинини; - Печінка в сметані;  - Тефтелі м’ясні; - Серце яловиче в красному соусі;  - Пельмені зі сметаною; - Рулет м’ясний з макаронами та цибулею.  - Котлета особа з індички;  - Закуска українська;   * + - **Супи:**   - Суп картопляний з рисом; - Борщ з квасолею;  - Суп гороховий; - Капусняк із квашеної капусти;  - Суп з квасолею; - Капусняк із свіжої капусти;  - Суп з галушками; - Капусняк з крупою;  - Суп картопляний; - Суп з просом та м’ясом (куліш);  - Суп буряковий; - Солянка рибна;  - Суп польовий; - Суп овочевий;  - Борщ зелений; - Суп овочевий з м`ясними фрикадельками.   * + - **Вироби з борошна:**   - Ватрушка з кисломолочним сиром; - Пиріжок з яблуками;  - Пиріжок з картоплею; - Галушки зі шкварками;  - Пиріжок з капустою; - Вареники ліниві з сиром;  - Млинці з повидлом; - Вареники з м`ясопродуктами;  - Вареники зі сметаною; - Пиріжок з сиром;  - Вареники з картоплею та м`ясом; - Булка з повидлом;  - Млинці з сиром Н/П; - Млинці з м’ясом Н/П.   * + - **Солодкі страви**   - Яблука печені; - Бутерброди з джемом або повидлом;  - Гарбуз печений; - Сирники з морквою;  - Запіканка рисова з яблуками; - Сирники з гарбузом.  - Запіканка з повидлом;   * + - **Каші:**   - Каша молочна рисова з гарбузом; - Макаронник з кисломолочним сиром;  - Рагу овочеве з кашею; - Макарони з м’ясопродуктами.  - Каші в’язкі та розсипчасті;  - Каші рідкі (манна, вівсяна);   * + - **Салати:**   - Салат з свіжого огірка; - Салат з квашеної капусти;  - Салат з свіжого томату; - Вінегрет;  - Салат з перцю та томату; - Оселедець з цибулею;  - Салат з редису зі сметаною; - Кілька, тюлька, хамса з цибулею;  - Салат з редису та цибулі зеленої; - Салат з солоних огірків з цибулею;  - Ікра з баклажанів; - Салат рибний;  - Ікра з кабачків; - Буряк тушкований з соусом білим;  - Салат з огірка консервованого; - Буряк маринований;  - Салат картопляний;  - Огірок ґрунтовий;  - Салат з томату та сметани;   * **Овочеві страви**   - Квасоля смажена з шпиком; - Капуста тушкована з ковбасними виробами;  - Картопля та овочі тушковані в соусі; - Перець фарширований м'ясом;  - Перець фарширований овочами; - Кабачки фаршировані м'ясом і рисом;  - Голубці з м'ясом і рисом; - Голубці овочеві;  - Кабачки фаршировані овочами; - Зрази картопляні з м’ясом;  - Ікра овочева; - Рулет картопляний з м’ясом;  - Картопля молода відварна;  - Картопля з тушкованим м’ясом (консерви м’ясні)   * + - **Рибні страви:**   - Фрикаделька рибна; - Тефтелі рибні в соусі;  - Риба запечена в сметанному соусі; - Риба запечена з картоплею;  - Риба відварна з білим соусом; - Котлети, биточки рибні; - Зрази рибні з цибулею; - Риба тушкована з овочами.   * + - **Омлети:**   - Омлет змішаний з ковбасними виробами; - Омлет з цибулею і шпиком. |