Відділ освіти Яворівської міської ради Львівської області

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі – ДК 021:2015 – 55510000-8 послуги з організації харчування учнів 1- 4 класів, учнів пільгових категорій у шкільних їдальнях ( послуги їдалень )

розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі 4 117 932,00 грн.

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

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія: 1.Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, його категорія:

 1.1. найменування замовника: Відділ освіти Яворівської міської ради Львівської області

1.2.місцезнаходження замовника: м. Яворів, вул. Львівська,23 ,81000, Львівська область

1.3. ідентифікаційний код замовника44069297:

1.4.категорія замовника: Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади

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 з організації харчування учнів 1- 4 класів, учнів пільгових категорій у шкільних їдальнях ( послуги їдалень )

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги [UA-2022-01-17-004490-c](https://gov.e-tender.ua/tender/ofisna-ta-kompyuterna-tekhnika/UA-2021-08-24-000142-c-noutbuky-dk-021-2015-30210000-4-mashyny-dlya-obrobky-danyx-aparatna-chastyna)

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 4 117 932,00 грн.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої 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 ІІІ наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін постачання — з моменту укладення договору по 31.05.2022р.

**Інформація**

**про необхідні технічні та якісні характеристики предмета закупівлі**

**ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ**

**на закупівлю 55510000-8 Послуги їдалень**

**Послуги з організації харчування учнів 1-4 класів, учнів пільгових категорій у шкільних їдальнях**

Харчування учнів повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до віково-статевих особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, встановленим постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню для різних вікових груп, що також враховують особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі їх наявності), потребу у лікувальному харчуванні (у разі прийняття відповідного рішення засновником закладу) та сезонність (осінь, зима, весна, літо). Крім послуг їдальні, учасник може забезпечити відповідною дозволеною постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 до реалізації в закладі освіти буфетною продукцією та забезпечити роботу буфету відповідним персоналом і обладнанням.. Ціна послуг має включати в себе витрати на закупку продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, тощо. Ціна послуг повинна включати в себе всі податки та збори, обов’язкові платежі.

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник у пропозиції також враховує, що протягом року змінюється віковий та кількісний склад учнів, а також необхідність в організації дієтичного та, можливо, - лікувального харчування, тому можливі зміни в кількості дітей в кожній віковій групі та потребі у дієтичному та лікувальному харчуванні.

Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей визначеного керівником закладу.

Учасник під час надання послуг повинен передбачити заходи із захисту довкілля, а саме надати гарантійний лист в довільній формі в якому гарантує застосування заходів із захисту довкілля.

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

Персонал, який планується залучати безпосередньо до приготування їжі, повинен мати медичні книжки з результатами проходження періодичних профілактичних медичних оглядів, та інші необхідні документи, в т.ч. і документи про відповідну професійну освіту оформлені у відповідності до діючого законодавства. Персонал повинен пройти гігієнічне навчання зі здачею заліку з гігієнічних знань.

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, здійснюючим 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 (у відповідності до вимог п.24 постанови 305). та забезпечити дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентаря, спеціального та санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати централізоване прання санітарного одягу, вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки.

Надання послуг повинно здійснюватися лише при 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 усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.

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

Вимогам спільного наказу Міністерства охорони здоров’я України, Міністерства освіти і науки України 242/329 від 01.06.2005 «Про порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».

Вимогам Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»

Вимогам Закон України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 № 142-V

Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України № 116 від 02 лютого 2011 року (із змінами).

Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.

Наказу Міністерства охорони здоров’я України 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».

Виконавець несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.

**Примірне чотиритижневе сезонне меню**

**для учнів закладів загальної середньої освіти на 202\_ рік**

*Довідково:*

*Замовник самостійно затверджує примірне чотиритижневе сезонне меню за погодженням з територіальним органом Держпродспоживслужби відповідно до чинного законодавства України (крім випадків, коли використовується меню, рекомендоване МОЗ)*

|  |  |
| --- | --- |
| ***«Погоджено»******Начальник Яворівського управління Головного управління Держспоживслужби у Львівській області***  | ***Затверджено*** ***Начальник відділу освіти*** ***Яворівської міської ради*** ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Байда В.П.*** ***«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_р.***  |

Меню

Для харчування учнів 1-4 класів та пільгових категорій

На 2022

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Збірник рецептур, № розкладки** | **Найменування страв** | **Енергетична цінність для дітей 6- 11 р** | **Енергетична цінність для дітей 11 – 14 р.** | **Енергетична цінність для дітей 14– 18 р.** |
|  |  | Вихід , г  |  Енергоцінність , ккал 525-630  | Вихід , г | Енергоцінність , ккал 600-720 | Вихід , г | Енергоцінність , ккал 675- 810  |
|  | ***1 тиждень***  |  |
|  | ***Понеділок***  |  |  |  |  |  |  |
| 08.01.  | Гречана каша з чебецем  | 150 | 165,82 | 200 | 221,09 | 200 | 221,09 |
| 4.08.  | Курячий шніцель  | 70 | 148,5 | 70 | 148,5 | 70 | 148,5 |
| 1.24.  | Салат з капусти та морквою  | 50 | 32 | 50 | 32 | 50 | 32 |
| 11.10 | Чай з липою  | 200 | 0,82 | 200 | 0,82 | 200 | 0,82 |
|  | Хліб пшеничний  | 32 | 83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Банан свіжий  | 100 | 95 | 100 | 95 | 100 | 95 |
|  | **Всього**  |  | **525,98** |  | **665,09** |  | **665,09** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Вівторок**  |  |  |  |  |  |  |
| 07.08 | Мак енд чіз  | 200 | 301,96 | 200 | 301,96 | 200 | 301,96 |
| 06.01 | Рибні нагетси  | 50 | 81,29 | 50 | 81,29 | 50 | 81,29 |
| 1.36 | Салат з буряка з ароматною олією  | 50 | 35,8 | 50 | 35,8 | 50 | 35,8 |
|  | Хліб висівковий  | 32 | 83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Яблуко свіже  | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 |
| 11.09 | Чай з мелісою  | 200 | 1,22 | 200 | 1,22 | 200 | 1,22 |
|  | **Всього** |  | **556,51** |  | **640,35** |  | **640,35** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Середа**  |  |  |  |  |  |  |
| 04.04 | Плов з курячим м’ясом  | 180 | 279,81 | 180 | 279,81 | 180 | 279,81 |
| 1.23 | Салат з капусти, зеленого горошку та насінням соняшника  | 50 | 47,2 | 50 | 47,2 | 50 | 47,2 |
| 11.03 | Узвар  | 200 | 107,7 | 200 | 107,7 | 200 | 107,7 |
|  | Хліб висівковий  | 32 | 83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Банан свіжий  | 100 | 95 | 100 | 95 | 100 | 95 |
|  | **Всього**  |  | **613,55** |  | **697,39** |  | **697,39** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Четвер** |  |  |  |  |  |  |
| 08.12 |  Відварена картопля з вершковим маслом  | 150 | 189,3 | 150 | 189,3 | 150 | 189,3 |
| 4.17 | Чахохбілі з куркою  | 100 | 126,29 | 100 | 126,29 | 100 | 126,29 |
| 1.24 | Салат з капусти та морквою  | 50 | 32 | 50 | 32 | 50 | 32 |
| 11.03. | Узвар  | 200 | 107,7 | 200 | 107,7 | 200 | 107,7 |
|  | Хліб висівковий  | 32 | 83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Яблуко свіже  | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 |
|  | **Всього**  |  | **591,53** |  | **675,37** |  | **675,37** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **П’ятниця**  |  |  |  |  |  |  |
| 08.23 | Кускус з овочами  | 150 | 218,3 | 150 | 218,3 | 150 | 218,3 |
| 06.02 | Риба запечена з морквою та цибулею під соусом « Бешамель»  | 90 | 107 | 90 | 107 | 90 | 107 |
| 01.43 | Асорті овочеве  | 50 | 43,2 | 50 | 43,2 | 50 | 43,2 |
| 11.07 | Чай з лимонів, апельсинів  | 200 | 24,02 | 200 | 24,02 | 200 | 24,02 |
|  | Хліб висівковий  | 32 | 83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Банан свіжий  | 100 | 95 | 100 | 95 | 100 | 95 |
|  | **Всього**  |  | **571,36** |  | **655,2** |  | **655,2** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **2- тиждень**  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Понеділок**  |  |  |  |  |  |  |
| 08.04 | Рис розсипчастий з орегано  | 150 | 204,5 | 150 | 204,5 | 150 | 204,5 |
| 06.01 | Рибні нагетси  | 50 | 81,29 | 50 | 81,29 | 50 | 81,29 |
| 1.23 | Салат з капусти, зеленого горошку і насінням соняшника  | 50 | 47,2 | 75 | 70,8 | 75 | 70,8 |
| 11.07 | Чай з лимонів, апельсинів  | 200 | 24,02 | 200 | 24,02 | 200 | 24,02 |
|  | Хліб висівковий  | 32 | 83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Банан свіжий  | 100 | 95 | 100 | 95 | 100 | 95 |
|  | **Всього**  |  | **535,85** |  | **643,29** |  | **643,29** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Вівторок**  |  |  |  |  |  |  |
| 07.08 | Мак енд чіз | 120 | 181,18 | 150 | 226,47 | 150 | 226,47 |
| 04.09. | Курячі нагетси  | 50 | 109,62 | 50 | 109,62 | 50 | 109,62 |
| 01.09 | Салат з квашених огірків, свіжої капусти, моркви та горіхів  | 50 | 32 | 50 | 32 | 50 | 32 |
| 11.03 | Узвар  | 200 | 107,7 | 200 | 107,7 | 200 | 107,7 |
|  | Хліб висівковий  | 32 | 83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01. | Яблуко свіже  | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 |
|  | **Всього**  |  | **566,74** |  | **695,87** |  | **695,87** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Середа**  |  |  |  |  |  |  |
| 08.01 | Гречана каша з чебрецем  | 150 | 165,82 | 150 | 165,82 | 150 | 165,82 |
| 4.08 | Курячий шніцель  | 70 | 148,5 | 70 | 148,5 | 70 | 148,5 |
| 1.36 | Салат з буряка з ароматною олією  | 50 | 35,8 | 50 | 35,8 | 50 | 35,8 |
| 11.05 | Какао з молоком  | 200 | 112,48 | 200 | 112,48 | 200 | 112,48 |
|  | Хліб висівковий  | 32 | 83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Яблуко свіже  | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 |
|  | **ВСЬОГО**  |  | **598,84** |  | **682,68** |  | **682,68** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Четверг**  |  |  |  |  |  |  |
| 04.16 | Печеня по - домашньому з куркою  | 180 | 235,7 | 180 | 235,7 | 200 | 261,88 |
| 01.43 | Асорті овочеве  | 50 |  43,2  | 50 | 43,2 | 50 | 43,2 |
| 11.03 | Узвар  | 200 | 107,7 | 200 | 107,7 | 200 | 107,7 |
|  | Хліб висівковий  | 32  | 83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Банан свіжий  | 100 | 95 | 100 | 95 | 100 | 95 |
|  | **ВСЬОГО**  |  | **565,44** |  | **649,28** |  | **675,46** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **п’ятниця**  |  |  |  |  |  |  |
| 08.12 | Відварна картопля з вершковим маслом  | 150 | 189,3 | 150 | 189,3 | 150 | 189,3 |
| 06.02 | Риба запечена з морквою та цибулею під соусом « Бешамель»  | 90 | 107 | 90 | 107 | 90 | 107 |
| 1.30 | Салат з капусти, огірків та кропу  | 50 | 28,73 | 50 | 28,73 | 50 | 28,73 |
| 11.05 | Какао з молоком  | 200 | 112,48 | 200 | 112,48 | 200 | 112,48 |
|  | Хліб висівковий  | 32 | 83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Яблуко свіже  | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 |
|  | **Всього**  |  | **573,75** |  | **657,59** |  | **657,59** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **3- тиждень**  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Понеділок**  |  |  |  |  |  |  |
| 08.02.  | Гречка з томатною пастою  | 150 | 171,5 | 150 | 171,5 | 150 | 171,5 |
| 6.02 | Риба запечена з морквою та цибулею під соусом « Бешамель» | 90 | 107 | 90 | 107 | 90 | 107 |
| 01.09 | Салат з квашених огірків, свіжої капусти, морки та горіхами  | 50 | 32 | 50 | 32 | 50 | 32 |
| 11.07 | Чай з лимонів, апельсинів  | 200 | 24,02 | 200 | 24,02 | 200 | 24,02 |
|  | Хліб висівковий  | 32 | 83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Банан свіжий  | 100 | 95 | 100 | 95 | 100 | 95 |
|  | **Всього**  |  | **513,36** |  | **597,2** |  | **597,2** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Вівторок**  |  |  |  |  |  |  |
| 07.08 | Мак енд чіз  | 150 | 226,47 | 200 | 301,96 | 200 | 301,96 |
| 04.17 | Чахохбілі з куркою  | 100 | 126,29 | 100 | 126,29 | 100 | 126,29 |
| 1.24 | Салат з капусти та морквою  | 50 | 32 | 50 | 32 | 50 | 32 |
| 11.03 | Узвар  | 200 | 107,7 | 200 | 107,7 | 200 | 107,7 |
|  | Хліб висівковий  | 32 | 83,84 | 32 | 83,84 | 32 | 83,84 |
| 12.01 | Яблуко свіже  | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всього**  |  | **628,7** |  | **704,19** |  | **704,19** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Середа**  |  |  |  |  |  |  |
| 08.25 | Булгур  | 150 | 165 | 150 | 165 | 150 | 165 |
| 6.05 | Фрикадельки рибні  | 90 | 73 | 90 | 73 | 90 | 73 |
| 1.36 | Салат з буряка з ароматною олією  | 50 | 34,6 | 50 | 34,6 | 50 | 34,6 |
| 11.05 | Какао з молоком | 200 | 112,48 | 200 | 112,48 | 200 | 112,48 |
|  | Хліб висівковий  | 32 | 83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Банан свіжий  | 100 | 95 | 100 | 95 | 100 | 95 |
|  | **Всього**  |  | **563,92** |  | **647,76** |  | **647,76** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Четвер**  |  |  |  |  |  |  |
| 08.12 | Відварена картопля з вершковим маслом  | 150 | 189,3 | 150 | 189,3 | 150 | 189,3 |
| 04.08 | Курячий шніцель  | 70 | 148,5 | 70 | 148,5 | 70 | 148,5 |
| 01.09 | Салат з квашених огірків, свіжої капусти, моркви та горіхами  | 50 | 32 | 50 | 32 | 50 | 32 |
| 11.03 | Узвар  | 200 | 107,7 | 200 | 107,7 | 200 | 107,7 |
|  | Хліб висівковий  | 32 | 83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Яблуко свіже  | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 |
|  | **Всього**  |  | **613,74** |  | **697,58** |  | **697,58** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **П’ятниця**  |  |  |  |  |  |  |
| 08.03 | Рис з кмином  | 150 | 205,2 | 150 | 205,2 | 150 | 205,2 |
| 04.09 | Курячі нагетси  | 50 | 109,62 | 50 | 109,62 | 105 | 109,62 |
| 01.43 | Асорті овочеве  | 50 | 43,2 | 50 | 43,2 | 50 | 43,2 |
| 11.05 | Какао з молоком  | 200 |  112,48 | 200 | 112,48 | 200 | 112,48  |
|  | Хліб висівковий  | 32 |  83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Яблуко свіже  | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 |
|  | **Всього**  |  | **606,74** |  | **690,58** |  | **690,58** |
|  |  | **4- тиждень**  |  |  |
|  | **Понеділок** |  |  |  |
| 08.01 | Гречана каша з чебрецем  | 150 | 165,82 | 150 | 165,82 | 150 | 165,82 |
| 4.08 | Курячий шніцель  | 70 | 148,5 | 70 | 148,5 | 70 | 148,5 |
| 1.36 | Салат з буряка з ароматною олією  | 50 | 35,8 | 50 | 35,8 | 50 | 35,8 |
| 11.07 |  Чай з лимонів, апельсинів  | 200 | 24,02 | 200 | 24,02 | 200 | 24,02 |
|  | Хліб висівковий  | 32 | 83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Яблуко свіже  | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 |
|  | **Всього**  |  | **510,38** |  | **594,22** |  | **594,22** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Вівторок**  |  |  |  |  |  |  |
| 08.12 |  Відварена картопля з вершковим маслом  | 150 | 189,3 | 150 | 189,3 | 150 | 189,3 |
| 6.05 | Фрикадельки рибні  | 90 | 73 | 90 | 73 | 90 | 73 |
| 01.43 | Асорті овочеве  | 50 | 43,2 | 50 | 43,2 | 50 | 43,2 |
| 11.05 | Какао з молоком  | 200 | 112,48 | 200 | 112,48 | 200 | 112,48 |
|  | Хліб висівковий  | 32 | 83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Яблуко свіже  | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 |
|  | **Всього**  |  | **554,22** |  | **638,06** |  | **638,06** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Середа**  |  |  |  |  |  |  |
| 08.25 | Булгур  | 150 | 165 | 150 | 165 | 150 | 165 |
| 4.08.  | Курячий шніцель  | 70 | 148,5 | 70 | 148,5 | 70 | 148,5 |
| 1.24.  | Салат з капусти та морквою  | 50 | 32 | 50 | 32 | 50 | 32 |
| 11.03 | Узвар  | 200 | 107,7 | 200 | 107,7 | 200 | 107,7 |
|  | Хліб висівковий  | 32 | 83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Банан свіжий  | 100 | 95 | 100 | 95 | 100 | 95 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всього**  |  | **632,04** |  | **715,88** |  | **715,88** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Четверг** |  |  |  |  |  |  |
| 07.08 | Мак енд чіз  | 150 | 226,47 | 200 | 301,96 | 200 | 301,96 |
| 4.17 | Чахохбілі з куркою  | 100 | 126,29 | 100 | 126,29 | 100 | 126,29 |
| 1.30 | Салат з капусти, огірків та кропу  | 50 | 28,73 | 50 | 28,73 | 50 | 28,73 |
| 11.07 | Чай з лимонів, апельсинів  | 200 | 24,02 | 200 | 24,02 | 200 | 24,02 |
|  | Хліб висівковий  | 32 | 83,84 | 32 | 83,84 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Яблуко свіже  | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 |
|  | **Всього**  |  | **541,75** |  | **617,24** |  | **701,08** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **П’ятниця** |  |  |  |  |  |  |
| 08.23 | Кускус з овочами  | 150 | 218,3 | 150 | 218,3 | 150 | 218,3 |
| 06.02 | Риба запечена з морквою та цибулею під соусом « Бешамель»  | 90 | 107 | 90 | 107 | 90 | 107 |
| 1.35 | Салат з буряка зі сметаною  | 50 | 35,8 | 50 | 35,8 | 50 | 35,8 |
| 11.03. | Узвар  | 200 | 107,7 | 200 | 107,7 | 200 | 107,7 |
|  | Хліб висівковий  | 32 | 83,84 | 64 | 167,68 | 64 | 167,68 |
| 12.01 | Яблуко свіже  | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 | 100 | 52,4 |
|  | **Всього**  |  | **605,04** |  | **688,88** |  | **688,88** |

*Збірник рецептур та № розкладки ви можете знайти за цим посиланням;*

|  |
| --- |
| *https://beta.moz.gov.ua/uploads/ckeditor/%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B8/%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B8/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%87%D0%BD%D1%96%20%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%20%D0%BD%D0%B0%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%20%D1%82%D0%B0%20%D0%B2%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%B8.pdf* |

**ПРИМІТКА:**

Меню-розклад складається на основі примірного чотиритижневого сезонного меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби. [Замін](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF?find=1&text=%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D1%96%D0%BD#w1_10)а страв та продуктів харчування у меню-розкладі допускається у разі виникнення об’єктивних причин (проблема з постачанням або якістю чи безпечністю окремого харчового продукту) та здійснюється в межах примірного чотиритижневого сезонного меню (зокрема, меню четверга може бути запропоновано в понеділок, відповідно меню понеділка - в четвер).

Складається єдине меню-розклад для відповідного закладу, але з різною кількістю продуктів відповідно до норм харчування для кожної вікової групи здобувачів освіти/дітей. В меню-розкладі обов’язково зазначається назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи, кількість порцій для різних вікових категорій здобувачів освіти/дітей, кількість продуктів харчування, необхідних для виконання меню (вага брутто/нетто): у чисельнику - на одного здобувача освіти/дитину, у знаменнику - на всіх здобувачів освіти/дітей.