

Запрос ценовых предложений

№	Наименование	Ед. изм.	Итого
1	Услуги по обеспечению ежедневным трехразовым полноценным питанием работников участков буровых работ (УБР) ТОО «СП «РБМ-Казахстан», включая лечебно-профилактическое питание, согласно специального Рациона №1.	услуга	1

Заложенная сумма по бюджету 493 626 000,00тг. без НДС

Техническое задание

1	Полное наименование ТРУ:	Обеспечение ежедневным 3-х (трехразовым) полноценным питанием работников ТОО «СП «РБМ-Казахстан» включая лечебно-профилактическое питание, согласно специального Рациона №1
2	Сроки предоставления коммерческого (ценового) предложения	с 05.01.2023 г. по 11.01.2023 г.
2	Техническая спецификация ТРУ:	Техзадание и меню приложено
3	Срок поставки (оказания услуг)	с 12.01.2023 г. по 11.01.2024 г.
4	Условия оплаты:	по факту поставки в течение 10 дней
5	Место поставки (оказание услуг):	РК, Туркестанская область, Сузакский р-н, УБР месторождений Буденовское и Инкай.

Договор вступает в силу с даты его подписания уполномоченными лицами Сторон и действует по 11.01.2024 г.

Договор подписывается Исполнителем в течение 10 дней с момента подписания Заказчиком Договора.

Ценовые предложения принимаются по адресу; РК, г. Алматы, ул. Богенбай батыра, д.156/2, ТОО «СП «РБМ-Казахстан», тел.8/727/346-80-65, e-mail: info@rbm.kz, в течение 5 дней с момента объявления на сайте компании <http://www.rusburmash.kazatomprom.kz/ru>.

Начало приема ценовых предложений указано в п.2 в верхней таблице, до 17-00 ч. последнего дня конкурса.

Требования к потенциальному Поставщику при составлении Ценового предложения.

1. Ценовое предложение потенциальных поставщиков должно содержать нижеследующие сведения:

- 1) место регистрации и нахождения, свидетельство о регистрации, БИН и банковские реквизиты;
- 2) место поставки товаров (оказание услуг);
- 3) цену с указанием сведений о включенных в нее расходах.

2. Условия поставки товаров (оказание услуг), содержащиеся в ценовом предложении должны соответствовать условиям, содержащимся в объявлении об осуществлении закупок товаров, работ и услуг способом запроса ценовых предложений.

Запрос ценовых предложений

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

для закупа услуг по обеспечению ежедневным трехразовым полноценным питанием работников УБР ТОО «СП «РБМ-Казахстан», включая лечебно-профилактическое питание (согласно специального Рациона №1) с 12.01.2023 по 12.01.2024 год.

- 1. Наименование оказываемых Услуг:** Услуги по обеспечению питанием работников ТОО «СП «РБМ-Казахстан» (далее - Услуги по питанию).
- 2. Место оказания Услуг:** Республика Казахстан, Туркестанская область, Сузакский район, участки буровых работ (далее-УБР) месторождений «Буденовское» и «Инкай»;
- 3. Условия оплаты Услуг:** оплата по факту оказания Услуг, в течение 20 (двадцать) рабочих дней после на основании представленного Исполнителем счета-фактуры и Акта оказанных Услуг подписанного уполномоченными лицами обеих Сторон.
- 4. Общее количество работников на УБР в сутки** 392 человека.
- 5. График работы столовой**

Завтрак	с 07-00 до 10-00
Обед	с 13-00 до 15-00
Ужин	с 19-00 до 22-00
Ночной ужин (питание для сотрудников, работающих в ночную смену) предоставляется в пищевых контейнерах (термос) во время ужина	с 19-00 до 22-00

Заказчик вправе указать другие часы приема пищи в праздничные дни, по особым поводам или во время визита гостей и проверок. Питание сотрудников, работающих в ночную смену, предоставляется по письменному требованию начальников УБР Заказчика в пищевых контейнерах (термос), подаваемому не менее чем за 12 часов.

6. Требования к Услугам:

Услуги должны соответствовать

1. Правилам выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов и (или) специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания, утвержденных Приказом Министра здравоохранения и социального развития РК № 1054 от 28.12.2015г.;
2. Приказу Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1056 «Об утверждении норм выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов, и (или) специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания».
3. Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16;

Оказание Услуг по обеспечению ежедневным трехразовым полноценным питанием работников, включая лечебно-профилактическое питание (согласно специального Рациона №1) работающих вахтовым методом, состоит из: завтрака, обеда, ужина и ночного ужина (питание для сотрудников, работающих в ночную смену) предоставляемого в пищевых контейнерах (термос). Количество блюд определяется из расчета: Завтрак; Обед; Ужин; Ночной ужин (питание для сотрудников, работающих в ночную смену).

Для приготовления пищи должен быть предусмотрен соответствующий запас продуктов с учетом задержки доставки на 5 (пять) календарных дней.

Исполнитель обеспечивает в столового Заказчика всех работников УБР кисломолочными продуктами (молоко, кефир, творог, сыр), жирность и состав которых соответствует требованиям, указанным в Нормах выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов, лечебно-профилактического питания, утвержденных приказом министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года №1056.

Запрос ценовых предложений

Исполнитель должен предоставить весь комплекс Услуг, необходимый для обеспечения питанием работников в соответствии с требованиями настоящего Технического задания.

Исполнитель должен обладать необходимым и достаточным количеством квалифицированного персонала (включая подсобных работников, уборщиков помещения и т.д.), в соответствии с требованиями СТ РК 1817-2008 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Услуги должны обеспечивать безопасность производства пищевых продуктов в соответствии с требованиями «Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16.

Услуги оказываются 7 (семь) дней в неделю независимо от праздничных дней.

по режиму безопасности

Обеспечение безопасности выпускаемой продукции посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования;

Работники объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой, водоснабжением должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с Приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020;

Каждый работник объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов, водоснабжением должны иметь при себе личную медицинскую книжку согласно форме, утвержденной Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020, с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе;

Не допускать вторичного использования ранее приготовленных продуктов или ингредиентов (например, растительного масла) в процессе приготовления пищи;

Закупка, доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов для приготовления пищи до места оказания Услуг должна осуществляться на специализированном автомобильном транспорте, предназначенном для транспортировки продуктов, с соответствующим температурным режимом для сохранения качества, свежести и безопасности продуктов;

Качество продукции должно соответствовать государственным стандартам Республики Казахстан и прилагаемым документам, подтверждающим качество поставленных продуктов;

Исполнитель обязан обеспечить качественное приготовление блюд в соответствии с технологией приготовления пищи, обеспечивающей её безопасное употребление;

Не допускается принимать и использовать в производстве пищевую продукцию:

без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность;

при отсутствии соответствующей маркировки;

с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре;

при несоответствии предоставленной информации и если продукция является фальсифицированной;

при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;

яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, яиц с загрязненной скорлупой, с пороками (красюк, туман, кровавое кольцо, большое пятно, миражные), с насечкой, «тек», «бой»;

мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, без клейма;

молоко и молочные продукты из хозяйств, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;

Запрос ценовых предложений

загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов, озелененный, пророщенный картофель;

повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;

продукции непромышленного изготовления: герметически упакованных с явными признаками недоброкачества, отличные от указанных в технической документации на пищевые продукты признаков;

при несоответствии по показателям безопасности;

крупы, муку и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

не имеющих необходимой информации на потребительской упаковке, этикетках, ярлыках, листах-вкладышах и/или в сопроводительных документах.

Контроль качества и режима хранения продуктов в соответствии с санитарными нормами.

Проведение санитарного дня - специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря, при необходимости дезинсекции и дератизации помещений.

Гигиена труда

Работники Исполнителя, занятые приготовлением пищи, а также транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов, водоснабжением соблюдают личную и производственную гигиену, и обязаны:

следить за чистотой рук, носить чистую специальную одежду и обувь, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимать специальную одежду, мыть руки с мылом перед работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами;

перед началом работы подбирать волосы под колпак или косынку, снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускать:

внос и хранение в производственных помещениях мелких стеклянных и металлических предметов (кроме технологического инвентаря);

не застегивать специальную одежду булавками, иголками;

не хранить в карманах халатов предметы личного обихода;

не входить без специальной одежды в производственные помещения, не надевать на нее верхнюю личную одежду;

Не допускается принимать пищу и курить непосредственно в производственных помещениях, в туалетных комнатах и помещениях, не отведенных для этих целей;

Ежедневно, перед началом рабочей смены ответственным лицом проводить осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм и обеспечить явку в фельдшерский пункт заказчика. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускать. Обеспечивать соблюдения норм гигиены и чистоты для всех сотрудников, связанных с работой с продуктами питания, включая мытье рук перед работой с продуктами питания. В этом случае, необходимо использовать бактерицидное мыло и одноразовые полотенца.

7. Общие требования к Исполнителю:

- обеспечение своими силами и средствами соответствующего санитарного состояния столовой, кухни и обеденных помещений, для чего предусмотреть в своем штате уборщиков столовой;

- обеспечение своими силами и средствами санитарной специальной одеждой персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений, униформой (не менее трех (3) смен одежды), обувью, чепчиками, поварскими колпаками, сеточками для волос, защитные перчатки для мойки и резки, пластиковая обувь, фартуки,

Запрос ценовых предложений

халаты, обувь со стальным носком, защитные очки, каски, защитные перчатки) или прочие СИЗ для работы в особых условиях на месторождении;

- соблюдение правил безопасного оказания Услуг и требования по технике безопасности, охране труда и охране окружающей среды;
- соблюдение скорости и эстетичности сервировки столов, обеспечение слаженности работы «команды» работников столовой от раздачи до мытья посуды;
- содержание и правильная эксплуатация вверенного оборудования пищеблока в технически исправном состоянии, соблюдение условий и режимов функционирования оборудования и коммуникаций здания;
- обеспечение своего персонала моющими и чистящими средствами для организации мойки посуды и поддержания чистоты в помещениях в соответствии с санитарными нормами;
- ведение и контроль системы учета питающихся, согласно табельной системе на основании табеля посещаемости, предоставляемым начальниками УБР на каждую вахту отдельно;
- эксплуатация столовой, кухни и обеденных залов предприятия в соответствии с нормами, предъявленными в общественном питании;
- своевременное отслеживание количества и качества товарных запасов, своевременное приобретение продуктов;
- обеспечение наличие следующего журнала: Журнал жалоб и предложений в доступном для работников месте;
- осуществление контроля закладок продуктов и расходования согласно нормам, предоставленным Заказчиком;
- проверка технического состояния и внешнего вида вверенного помещения для приготовления пищи, своевременное оповещение о неисправностях в работе технологического, холодильного и другого предоставленного оборудования Заказчику;
- осуществление иных необходимых действий, направленных на улучшение качества питания на вверенном объекте Заказчика;
- оказание Услуг на должном уровне по всем их видам. Это включает, помимо прочего: качество еды, скорость и эстетичность сервировки столов, квалификация персонала, чистота и размер порций;
- уборка и поддержание порядка на местах приема пищи;
- Исполнитель за свой счет обеспечивает питание собственного персонала;
- контролирует качественное и своевременное оказание Услуг своими работниками, а также поддерживает среди персонала строгую дисциплину;
- несет ответственность за здоровье своих работников, а также за медицинское освидетельствование;
- обеспечивает страхование своих работников от несчастных случаев при исполнении ими трудовых (служебных) обязанностей.

Исполнитель обязуется:

- предоставить сводное семидневное меню (с указанием разновидностей блюд, выходом продуктов в граммах)

Количество дней на оказание услуг по обеспечению ежедневным трехразовым полноценным питанием работников ТОО «СП «РБМ-Казахстан», включая лечебно-профилактическое питание, согласно специального Рациона №1, работающих вахтовым методом, составляет 365 дней

Количество работников на УБР в сутки 392 человека.

Данное меню ориентировочное, Исполнитель имеет право изменить, согласовав и утвердив с начальником УБР.

8. Требования по меню и к порядку оказания услуг

1. Исполнитель должен обеспечить наличие всех необходимых продуктов питания для обеспечения работников УБР Рационом №1 (дневная норма в граммах):

Минимальная дневная норма питания работника должна состоять в граммах из:

Рацион №1

Запрос ценовых предложений

Хлеб ржаной	100	Сметана	10
Мука пшеничная	10	Сыр	20
Мука картофельная	1	Масло сливочное	20
Крупа, макароны	25	Масло растительное	7
Бобовые	10	Картофель	160
Сахар	17	Капуста	150
Мясо (в готовом виде)	70	Овощи	90
Рыба (в готовом виде)	20	Томат-пюре	7
Печень	30	Фрукты свежие	130
Яйцо	3/4 шт.	Клюква (лимон)	5
Кефир	200	Сухари	5
Молоко	70	Соль	5
Творог	40	Чай	0,4

Химический состав и калорийность: белки - 59 граммов (далее - г.), жиры - 51 г., углеводы - 159 г. Калорийность – 1 380 килокалорий (далее - ккал.).

Дополнительно к рациону выдается 150 миллиграммов (далее - мг.) аскорбиновой кислоты.

Требования к порядку оказания услуг по питанию:

по меню

В перспективном меню не допускается повторение одноименных блюд, гарниров или кулинарных изделий в течение одного дня. Фактический рацион питания и составление ежедневного меню обеспечивается в соответствии с утвержденным перспективным меню;

Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие с учетом их пищевой ценности и требованиями, установленными законодательством Республики Казахстан;

Ежедневное составление меню-раскладки, в которой указывается число лиц, получающих питание, перечень блюд для каждого приема пищи с указанием выхода (веса) блюда в граммах. При составлении меню-раскладки должны соблюдаться натуральные нормы питания, утвержденные в установленном порядке, набор пищевой продукции, режим питания, массу порций (в граммах) блюд в соответствии с нормативными правовыми актами;

Исполнитель должен соблюдать еженедельное меню, утвержденного начальником УБР;

Питание должно быть разнообразным, рациональным, сбалансированным по пищевой ценности. Исполнитель несет ответственность за соблюдение меню и за размер порций;

Повторяемость блюд в меню не более двух раз в неделю;

Обеспечить наличие контрольных блюд и контрольных весов в свободном доступе для всех желающих работников Заказчика;

Содержание меню должно учитывать разнообразие и колорит национальных блюд;

Обеспечить наличие всего ассортимента меню в достаточном количестве на протяжении всего времени приема пищи (завтрак, обед, ужин);

Исполнитель несет ответственность за обязательное составление текста меню на неделю на казахском и русском языках и предоставление его на обозрение работников Заказчика.

1 неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК	
Завтрак	Кол-во гр./ед.

2 неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК	
Завтрак	Кол-во гр./ед.

Запрос ценовых предложений

Яичница глазунья из 2-х яиц	1/120
Масло сливочное	30г
Колбаса	40г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат морковь острый	1/100
Суп картофельный/ гороховый с мясом	25/325
Жаркое по домашнему	50/310
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из св капусты с майонезом	1/100
Макароны по флотский	50/250
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Пирожки с картошкой	1 шт
Хлеб	1/100
ВТОРНИК	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Каша рисовая	15/215
Масло слив	30г
Колбаса п/к	40г
Яйцо отварное	1 шт
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из св овощей	1/100
Рассольник с мясом	25/300
Котлета, гречка	50/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100

Яйцо отварное	1шт
Бутерброд с сыром, колбасой	1/100
Каша рисовая с маслом	15/215
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из квашенной капусты	1/100
Суп картофельный /фасолевый с мясом	25/325
Бифштекс с яйцом, рис	53/93/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из св капусты по Пекинский	1/100
Макароны по флотский	50/250
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Пирожки с картошкой	1 шт
Хлеб	1/100
ВТОРНИК	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница глазунья с колбасой	1/130
Масло слив	30г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из свеклы	1/100
Суп картофельный/ рисовый с мясом	25/325
Гуляш, макароны отварные	50/125/200

Запрос ценовых предложений

Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат винегрет	1/100
Куырдак из внутренностей	75/375
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Пирожки с картошкой	1 шт
Хлеб	1/100
СРЕДА	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница с колбасой	1/110
Масло слив	30г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат с редиской	1/100
Суп картофельный/гороховый с мясом	25/425
Чахохбили, рис	50/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из моркови и фасоли	1/100
Лагман	1/260
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Пирожки с капустой	1 шт
Хлеб	1/100
ЧЕТВЕРГ	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Каша манная	15/215
Яйцо отварное	1 шт
Масло слив	30г
Бутерброд с сыром и колбасой	1/100

Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из редьки	1/100
Окорочка жаренный картофельное пюре	150/200
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Беляш	1 шт
Хлеб	1/100
СРЕДА	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Каша манная	15/215
Масло слив	30г
Колбаса	40г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат Оливье	1/100
Суп лапша домашняя с курицей	25/325
Судак жаренный, картофельное пюре	100/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат Фунчозы	1/100
Куырдак из внутренностей	75/375
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Пирожки с капустой	1 шт
Хлеб	1/100
ЧЕТВЕРГ	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница глаз. из 2-х яиц	1/120
Масло слив	30г

Запрос ценовых предложений

Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из капусты острый	1/100
Суп Харчо с мясом	25/325
Гуляш, макароны отварные	50/65/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат Оливье	1/100
Капуста тушеная с мясом	50/300
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Булочка	шт
Хлеб	1/100
ПЯТНИЦА	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Яичница глазунья из 2-х яиц	1/120
Сыр	40г
Масло слив	30г
Колбаса	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из свеклы	1/100
Суп Манпар	25/325
Голубцы	205/305
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат фунчозы	1/100
Орама	1/300
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200

Колбаса	40г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из свежих овощей	1/100
Борщ из свежей капусты с мясом	25/325
Плов	50/250
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из редиски	1/100
Тефтели, гречка	60/110/200
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Булочка	шт
Хлеб	1/100
ПЯТНИЦА	
Завтрак	Кол-во гр./ед.
Каша рисовая	15/215
Масло слив	30г
Колбаса	40г
Яйцо отварное	шт
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из фасоли	1/100
Солянка	1/350
Рагу овощное с окорочки	50/300
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат винегрет	1/100
Перец фаршированный	194/244

Запрос ценовых предложений

Самса с мясом	1 шт
Хлеб	1/100
СУББОТА	
Завтрак	
	Кол-во гр./ед.
Каша рисовая	15/215
Масло слив	30г
Колбаса п/к	40г
Яйцо отварное	шт
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	
	Кол-во гр./ед.
Салат из моркови	1/100
Пельмени с бульоном	200/400
Думляма	50/250
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	
	Кол-во гр./ед.
Салат из кв капусты	1/100
Судак жаренный, картофельное пюре	100/200
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Пицца	1 кус
Хлеб	1/100
ВОСКРЕСЕНЬЕ	
Завтрак	
	Кол-во гр./ед.
Яичница глазунья из 2-х яиц	1/120
Масло слив	30г
Колбаса п/к	40г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	
	Кол-во гр./ед.
Салат из св кап. с майонезом	1/100

Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Самса с мясом	1 шт
Хлеб	1/100
СУББОТА	
Завтрак	
	Кол-во гр./ед.
Яичница глазунья с колбасой	1/130
Масло слив	30г
Сыр	40г
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100
Обед	
	Кол-во гр./ед.
Салат из корейской моркови	1/100
Пельмени с бульоном	200/400
Котлета, гречка	50/300
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	
	Кол-во гр./ед.
Салат из капусты с майонезом	1/100
Запеканка картофельное с мясом	1/268
Кефир	1/200
Чай с сахаром	1/200
Пицца	1 кус
Хлеб	1/100
ВОСКРЕСЕНЬЕ	
Завтрак	
	Кол-во гр./ед.
Каша овсяная	15/215
Масло сливочное	30г
Сыр	40г
Яйцо отварное	шт
Молоко	1/200
Творог	1/40
Чай с сахаром	1/200
Хлеб	1/100

Запрос ценовых предложений

Борщ мясом	25/325
Бифштекс с яйцом, картофельное пюре	53/93/200
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из редьки	1/100
Плов	50/250
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
сосиска в тесте	1/100
Хлеб	1/100

Обед	Кол-во гр./ед.
Салат из свежих овощей	1/100
Суп картофельный с фрикадельками	35/335
Кебаб из курицы	1/100
Компот	1/200
Хлеб	1/100
Ужин	Кол-во гр./ед.
Салат из моркови острой	1/100
Манты	300/320
Кефир	1/200
Чай с молоком	1/200
Сосиска в тесте	50/100
Хлеб	1/100