

**Сатып алынатын қызметтердің Техникалық ерекшелігі
(тапсырыс беруші толтырады)**

Тапсырыс берушінің атауы:	"Қазақстан Республикасы қорғаныс министрлігінің әскери-техникалық мектебі" Республикалық мемлекеттік қазыналық кәсіпорнының Өскемен филиалы
Ұйымдастырушының атауы:	"Қазақстан Республикасы қорғаныс министрлігінің әскери-техникалық мектебі" Республикалық мемлекеттік қазыналық кәсіпорнының Өскемен филиалы
Конкурстың №:	№ 17861733-1
Конкурстың атауы:	Күніне үш рет ыстық тамақ беру бойынша қызметтер
Лоттың нөмірі:	№ 88249218-OK2
Лоттың атауы	Іс-шараларда тамақтануды ұйымдастыру және қызмет көрсету бойынша қызметтер
Тауарлардың, жұмыстардың, көрсетілетін қызметтердің бірыңғай номенклатуралық анықтамалығы кодының атауы:	841315.000.000009
Қызметтің атауы:	Іс-шараларда тамақтануды ұйымдастыру және қызмет көрсету бойынша қызметтер
Өлшем бірлігі:	Бір қызмет
Саны (көлемі):	1
Қосылған құн салығын есептемегенде бірлік бағасы:	8798284.8
Қосылған құн салығын есепке алмағанда, сатып алуға бөлінген жалпы сома:	8798284.8
Авиациялық техниканы сатып алуды қоспағанда, тауар жаңа, пайдаланылмаған, шығарылған жылы шарт жасалған күнге дейін (үш жылға дейін) ерте болмауға тиіс:	
Қызмет көрсету мерзімі	шарт жасалған күннен бастап 2026 жылғы 31 желтоқсанға дейін

Аванстық төлем мөлшері:	0
Кепілдік мерзімі (айлармен)	2

<p>Талап етілетін сипаттамалардың, параметрлердің және өзге де бастапқы деректердің сипаттамасы</p>	<p>«ҚР ҚМ Әскери-техникалық мектебі» РМҚК Өскемен филиалының білім алушыларын (әскери оқытылған резервті) үш мезгіл тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтерді көрсетуге ТЕХНИКАЛЫҚ ЕРЕКШЕЛІГІ Өскемен қаласы, Гастелло көшесі, 3А Тамақтандыру оқыту кезеңдеріне сәйкес мыналар үшін ұйымдастырылуға тиіс: - әскери оқытылған резерв үшін 60 (алпыс) адам, 2026 жылдың 1 қарашадан бастап 2026 жылғы 26 желтоқсанға дейін; 1 күнге 1 адамның бағасы ҚҚС есебінсіз 2715,52 теңгеден аспайды, тәуліктік саны 3240. әзірленген мәзірді Тапсырыс берушімен алдын-ала келісіп, тамақтанушылар саны туралы өтінімді қабылдағаннан кейін. (Тамақтанатын курсанттардың осы саны жоспарлы және оқу кезеңі ішінде 20-дан (жиырма) бастап 60-қа (алпыс) дейін мереке және демалыс күндері 60-қа (алпыс) дейін, одан да көп немесе одан да аз курсанттарды іріктеуге байланысты өзгеруі мүмкін, осыдан тамақтану үшін төлем сомасы тапсырыс берушінің өтініміне байланысты өзгертін болады. Тапсырыс берушінің өнім берушіге тамақ дайындау үшін арнайы бөлінген үй-жайды ұсынуға техникалық және материалдық мүмкіндігі жоқ. «Тапсырыс берушінің» өтінімі бойынша Жеткізушінің тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсететін қызметі мынадай талаптарға сәйкес болуға тиіс: 1. Жеткізушінің «Мемлекеттік сатып алулар туралы» 2015 ж. 04.12 № 434-V ҚРЗ 9-бабының 1-тармағы 1-тармақшасына сәйкес құқықтық қабілетті (заңды тұлғалар үшін), азаматтық әрекетті (жеке тұлғалар үшін) болуға тиіс. 2. Қызметтер ҚР нормативтік-құқықтық актілеріне сәйкес барлық белгіленген санитарлық-гигиеналық нормалар мен қағидалардың, тамақтандыруды ұйымдастыру талаптарының сақталуымен көрсетілуге тиіс. 3. Жеткізушіде ҚР Қорғаныс министрінің 18.06.2015 жылғы № 353 "ҚР ҚК азық-түлікпен, азықпен, жабдықпен, асханалық-асүйлік ыдыспен және азық-түлік қызметінің техникасымен бейбіт уақытта жабдықтау нормаларын бекіту туралы" бұйрығына сәйкес қолданыстағы заңнаманы сақтай отырып, 3 біржолғы ыстық тамақты ұйымдастыру бойынша міндеттемелерді орындау үшін қажетті көлемде (тамақтанушылар санын ескере отырып) материалдық ресурстардың болуы (№27 норма), "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы, сондай-ақ далалық жағдайларда тамақтануды ұйымдастыру не Тапсырыс берушінің өтінімі бойынша калория мөлшері бойынша азық-түлік үлесінің нормасына тең құрғақ азық үлесін беру туралы ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2018 жылғы 23 сәуірдегі № 186 бұйрығымен бекітілген. 4. Тамақтандыруды ұйымдастыру тәртібі: № Жұмыстар атаулары Жауапты адам 1 Білім алушылар үшін күнделікті 3 бір реттік ыстық тамақты жеткізу жеткізуші 1.1 Тамақтанатын білім алушылардың болуына не болмауына әсер ететін жиынтыққа не басқа факторларға байланысты тамақтанатын адамдардың санын беру Тапсырыс беруші 1.2. Аптаға мәзір-таратылым әзірлеу және құрау Өнім беруші өз бетінше әзірлейді немесе Тапсырыс беруші ұсынған мәзірді қолдана алады 1.3. Апталық мәзір-таратылымды бекіту тапсырыс беруші 1.4. Тапсырыс берушіге</p>
--	---

СЭС-тің пайдалануға жарамдылығы туралы сертификаттары мен рұқсаттарын бере отырып, өнімдерді сатып алу жеткізуші 1.5. Санитарлық кітапшалары бар білікті аспаздардың тамақ дайындауы жеткізуші 1.6. Санитарлық кітапшасы бар таратушының тамақ беруі жеткізуші 2 Қоса көрсетілетін қызметтер 2.1 Курсанттарды тамақтандыруды ұйымдастыру үшін жабдықтардың жетіспейтін ассортименті мен санын сатып алу және орнату. жеткізуші 3 Дайын өнімді беру кестесі (нақты уақыт күн тәртібінде белгіленеді) тапсырыс беруші 3.1 Таңғы ас (7.30-8.40) 0-ден 150-ге дейін курсант 3.2 Түскі ас (13.00-14.30) 0-ден 150-ге дейін курсант 3.3 Кешкі ас (18.15-20.00) 0-ден 150-ге дейін курсант 5. Үш мәрте тамақтандыру кезіндегі үлес энергетикалық құндылығы бойынша: яғни таңғы асқа 30-35%, түскі асқа 40-45%, кешкі асқа 30-20% болып бөлінуге тиіс. Жеке құрамды даярлау шарттарына және филиалдың күн тәртібіне байланысты Тапсырыс беруші үлес таралымына өзгерістер енгізуі мүмкін. 6. Күн сайын әрбір тамақ ішер алдында филиалдың жауапты адамы (кезекші) медицина қызметкерімен (фельдшер) бірлесіп үй-жайлардың, асхана-ас үй ыдыстарының және Мүкәммалдың санитариялық жағдайын тексереді. Тексеру нәтижелері әзірленген астың әзірлеу сапасын бақылауды есепке алу кітабына (бұдан әрі – есепке алу кітабы) жазылады. 7. Дайын тамақ тек оның дәмін татып көргеннен кейін ғана беріледі. Тағамдардың сапасын кемінде үш адамнан: медициналық қызметкерден, тамақ блогы қызметкерінен және мектеп әкімшілігінің өкілінен тұратын бракераждық комиссия органолептикалық көрсеткіштер бойынша бағалайды (тамақтың сынамасын ол әзірленген немесе ас қабылдау орнына жеткізілген ыдыстан тікелей алып көру қажет. Тамақтың сапасы туралы қорытынды және тамақты беруге рұқсат есепке алу кітабында ресімделеді). 8. Тамақты қайта өңделген азық-түліктен әзірлеуге жол берілмейді. 9. Өнім берушінің ас блогына түсетін Тамақ өнімдері азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдеріне қойылатын гигиеналық талаптарға сәйкес келуін және олардың шығу тегін, сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттармен, өнімді өндіру күнін, сақтау мерзімі мен шарттарын көрсете отырып, ілесіп жүруін қамтамасыз ету. Ілеспе құжатты өнімді сату аяқталғанға дейін сақтауға, сондай-ақ апта сайын Тапсырыс берушіге көшірмесін беруге міндетті. 10. Өнім беруші ҚР Денсаулық сақтау министрінің 23.04.2018 жылғы № 186 "қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы бұйрығына сәйкес терезелерді, үй-жайларды күрделі жинау, тазалау, жуу, мүкәммалды дезинфекциялау үшін өз есебінен сатып алынатын сертификатталған жуу және дезинфекциялау құралдарын пайдалана отырып, жүргізу, сондай-ақ айына бір рет жалға алынатын үй-жайларды дезинсекциялау және дератизациялау жүргізуге міндетті (айына екі реттен кем емес). 11. Өнім беруші "қоғамдық тамақтандыру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы Денсаулық сақтау министрінің 23.04.2018 жылғы № 186 бұйрығына сәйкес

	<p>дайын тамақты тасымалдау жөніндегі талаптарды сақтай отырып, белгіленген кестеге сәйкес меншікті, жалға алынған не оларға өзге де құқықтармен тиесілі асхана ғимараттарында адамдардың тамақтануын өз есебінен ұйымдастыруға (қажет болған жағдайда, далалық сабақтарға ыссы тамақтандыруды жеткізуді ұйымдастыруға) міндеттенеді. Жеткізуші өз есебінен жеткізетін көліктің талаптарын сақтауға тиіс. 12. Өнім беруші Тапсырыс берушінің орналасқан жерінен асхана ғимаратының қашықтығына байланысты күн тәртібі іс-шараларының бұзылу қаупі болмаған кезде меншікті, жалға алынған не оларға өзге де құқықтармен тиесілі асхана ғимараттарында тамақ ұйымдастыруға тиіс (жалға алынған немесе меншікті ғимарат (асхана) Тапсырыс берушінің орнынан 1 км радиуста болуы тиіс). Егер әлеуетті Өнім берушінің асханасының орналасқан жері мектептен (Өскемен қаласы, Гастелло 3А көшесі) 1000 метрден астам қашықтықта болса, онда әлеуетті өнім беруші міндеттенеді: * тиісті автокөлікпен курсанттарды асханаға дейін және кері қарай ұйымдастырылған тасымалдауды қамтамасыз ету; * қауіпсіздікті қамтамасыз етуді және жол қозғалысы ережелерін (ЖҚЕ) сақтауды қоса алғанда, жолаушыларды тасымалдау бөлігінде заңнама талаптарын сақтау; * тасымалдау кезінде тасымалданатын адамдардың өмірі мен денсаулығына толық жауапты болу; * тасымалдауды ұйымдастыруға және жүзеге асыруға байланысты барлық шығындарды өз мойнына алыңыз. 13. Басшылық құжаттардың талаптарына сәйкес өз персоналын медициналық қарап-тексеруді және тексеруді жүргізу. 14. ҚР ҚК азық-түлікпен, азықпен, жабдықпен, асханалық-ас үйлік ыдыспен және азық-түлік қызметін бейбіт уақытқа арналған техникамен жабдықтау нормаларын бекіту туралы "ҚР Қорғаныс министрінің 18.06.2015 жылғы № 353 бұйрығымен бекітілген тамақты үш рет қабылдаған кезде тамақтану 1" жалпыәскери азық үлесі "нормасына сәйкес болуы тиіс. 15. Қабылдауға дайын тағамның температурасы: бірінші тағам үшін-75 градустан төмен емес; екінші тағам үшін-65 градустан төмен емес; шай-80 градустан төмен емес болуы тиіс. Нан салмағы 50-75 грамм болатын жұқа тілімдерге кесіліп, қажеттілік бойынша нормалар шегінде шығарылады. 16. Әр түрлі тапсырмаларды орындайтын және осыған байланысты тамақтануға қатыспайтын тамақтанушылар үшін тамақтың тиісті шығыны қалдырылады. Тамақ қалдыруға арналған өтінімдерді тәрбиеленушілердің асханаға келу уақытын көрсете отырып, жауапты адам (кезекші) береді. Жоқ тәрбиеленушілерге қалдырылған тамақ бөлек жабық ыдыста Тоңазытқыш шкафта (тоңазытқышта) 4 сағаттан аспауы тиіс. Бұл ретте ет және балық порциялары гарнирлерден бөлек сақталуы тиіс. Тамақты қайта жылумен өңдеуден кейін және филиал фельдшері тексергеннен кейін ғана беруге рұқсат етіледі. 17. Асханада өнімдерді өңдеу, тамақ дайындау және тарату аспаздық ережелер мен санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтай отырып жүргізілуі тиіс. 18. Өнім беруші тамақтану объектісінің қажеттілігін ескере отырып, бір мезгілде пайдаланылатын ыдыстың санымен (30-дан 150 адамға дейін), әрбір оқушы үшін</p>
--	--

	<p>ластанған немесе жарамсыз болған жағдайда оны ауыстыру мүмкіндігімен асхана, шай ыдысы және асхана құралдарымен, әрбір үстел үшін дәмдеуіштерге арналған жиынтықтармен (сор, бұрыш, қыша ыдысы) қамтамасыз етеді. Өнімдерді бөлу және макет жасау күніне үш рет тамақтану кезінде № 1 "жалпы әскери дәнекерлеу" нормасы бойынша. 1-Норма "жалпы әскери рацион" ҚР Қорғаныс министрінің 18.06.2015 жылғы № 353 "ҚР ҚК азық-түлікпен, жемшөппен, жабдықпен, ас-ас үй ыдысымен және азық-түлік қызметінің техникасымен бейбіт уақытқа жабдықтау нормаларын бекіту туралы"бұйрығымен бекітілген. № р/с Азық-түлік атауы 1 адамның күнделікті/г</p> <p>1. 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан 350</p> <p>2. 1 сұрыпты құнарланған бидай ұнынан пісірілген нан 400</p> <p>3. 1 сұрыпты бидай ұны (құнарландырылған) 10</p> <p>4. 1 сұрыпты қарақұмық жармасы 30</p> <p>5. Жоғары сұрыпты сұлы жармасы 10</p> <p>6. 1 сұрыпты арпа жармасы 10</p> <p>7. Жоғары сұрыптыстары жармасы 10</p> <p>8. 1 сұрыпты ұнтақталған арпа жармасы 10</p> <p>9. Жоғары сұрыпты күріш жармасы 30</p> <p>10. 1 сұрыпты атбас бұршақ (бұршақ, үрме бұршақ) 10</p> <p>11. Жоғары сұрыпты макарон өнімдері (вермишель, түтік кеспе, кеспе) жоғары сортты 35</p> <p>12. 1 санатты сиыр еті 200</p> <p>13. 1 санатты тауық еті 30</p> <p>14. Жоғары сұрыпты жартылай ысталған шұжық 20</p> <p>15. Тазаланған, басы жоқ балық (сазан, жайын, тұқы, көксерке), 120</p> <p>16. Тауық жұмыртқасы (дана) 1</p> <p>17. Сиыр сүті, майлылығы кемінде 2,5% (миллилитр) 90</p> <p>18. Айран, майлылығы кемінде 2,5% (миллилитр), 60</p> <p>19. Қаймақ, майлылығы кемінде 15% 30</p> <p>20. Сүзбе майлылығы кемінде9 % 30</p> <p>21. Мәйекті қатты ірімшік 35</p> <p>22. Сары май, жануар майының үлесі кемінде 72,5 % 40</p> <p>23. Күнбағыс майы 40</p> <p>24. Қант-шекер 70</p> <p>25. Ара балы (10 г пакеттелген) 20</p> <p>26. Жоғары сұрыпты қара шайы 2</p> <p>27. Иодталған ас тұзы 20</p> <p>28. Наубайханалық тығыздалған ашытқы 0,3</p> <p>29. Лавр жапырағы 0,2</p> <p>30. Ұнтақталған бұрыш 0,3</p> <p>31. Қыша ұнтағы 0,3</p> <p>32. Тағамдық сірке қышқылы 70 % 0,1</p> <p>33. Жаңа піскен картоп 420</p> <p>34. Жаңа піскен аққаудандық қырыққабат 130</p> <p>35. Жаңа піскен қызылша 40</p> <p>36. Жаңа піскен сәбіз 95</p> <p>37. Жаңа піскен басты пияз 65</p> <p>38. Жаңа піскен сарымсақ 5</p> <p>39. Жаңа піскен қияр 50</p> <p>40. Жаңа піскен қызанақ 50</p> <p>41. Томат пастасы 6</p> <p>42. Жаңа піскен тәті бұрыш 20</p> <p>43. Жаңа піскен көк (көк пияз, аскөк, желкек) жаңа 20</p> <p>44. Көкеніс шырыны (миллилитров) 90</p> <p>45. Жаңа піскен жеміс (алма, банандар, апельсин) 200</p> <p>46. Кептірілген жеміс (мейіз, өрік қағы, қараөрік) 20</p> <p>47. Жеміс-жидек шырыны (миллилитр) 90</p> <p>48. Жартылайвитаминді препарат, драже (желтоқсан-мамыр) 1</p> <p>Үш уақыт ас қабылдау азық-түлікті бөлу: 1) Сәбіз – 95 г, таңғы асқа-20г, түскі ас-50г, бірінші тағамға -35г, екінші тағамға 15 г (тамақты даярлауға қажетінше бөлу), кешкі тағамға 25грам. 2) Пияз -65г, таңғы асқа -10г, түскі ас-40г ,суықтай жеуге 6г, бірінші тағамға -21г, екінші тағамға-13г (тамақты даярлауға қажетінше бөлу), кешкі тағамға-15г. 3) Тәтті бұрыш-20г,таңғы асқа-5г, түскі асқа-10г бірінші тағамға-5г, екінші тағамға- 5г, кешкі тағамға-5г. (тамақты даярлауға қажетінше бөлу). 4) Сарымсақ -5г,</p>
--	--

	<p>таңғы асқа-2г, түскі асқа -3г, бірінші тағам мен етпен дайындау тағамына қолданамыз (тамақты даярлауға қажетінше бөлу), 5) Көк -20г, таңғы асқа-3г, түскі асқа-12г суықтай жеуге-4г, бірінші тағам -4г, екінші тағам -4г, кешкі тағам-5г. 6) 1 сұрыпты бидай ұны -10г, таңғы асқа-2г, түскі асқа -5г бірінші тағамға 3г, екінші тағам 2г, кешкі тағам -3г (тамақты даярлауға қажетінше бөлу),. 7) 1 санатты сиыр еті -200г, таңғы асқа немесе кешкі асқа 100грамнан, түскі асқа 130г. 8) Құс еті-30г, 100 граммнан таңғы асқа аптасына 2 рет, айына 9 рет.. 9) Балық-120г, 120 граммнан таңғы асқа немесе кешкі асқа. 10) Қант-70г,таңғы асқа немесе кешкі асқа 30 граммнан, 10граммы компот дайындауға. 11) Сиыр майы-40грамм, 20грамм таңғы асқа немесе кешкі асқа, картоп пюресі әзірленетін күні сиыр майының мөлшері 10 граммға азаяды. 12) Жұмыртқа (аптасына 7 дана), жаспарланған тағамға қарай бөлінеді,аптасына 6 рет қайнатылып суға піскен 1 жұмыртқадан және 1 жұмыртқа тәтті тоқаш өніміне, жеміс, қатық тағамдарын дайындауға. Тәтті тоқаш, бәліш пісіруге 100г. 1 сортты бидай нан ұнын 1 сортты бидай ұнын қолдануға рұқсат беріледі. 13) Сиыр сүті -90 грамм, кешкі асқа 4 рет аптасына 150грамм, картоп пюресі әзірленетін күні сиыр майының мөлшері 50 граммға азаяды. (аптасына картоп пюресі 6 рет әзірленеді және сүт 2 рет аптасына 150 граммнан беріледі в неделю), айран жоспарланбаған күні. 14) Айран-60 грамм, кешкі асқа 3 рет аптасына 150 граммнан, сүт жоспарланбаған күні. 15) Көкөніс шырыны -90грамм, таңғы асқа 180грамм , 16) Жеміс-жидек шырыны-90 грамм, таңғы асқа 180грамм. Шырынды күніне жоспарлау, бірінші күні жеміс шырыны екінші күні жеміс-жидек шырыны кезекпен беру. 17) Бал 20грамм, таңғы және кешкі асқа 10 граммнан беруді жоспарлау. 18) Жаңа піскен жемістер – 200грам, түскі асқа -100 грамм, кешкі асқа 100 грамм күнделікті. 19) Жартылай ысталған шұжық-20 грамм, күнделікті таңғы асқа немесе кешкі асқа кезектестіріп , ірімшікпен. 20) Ірімшік 35 грамм, күнделікті таңғы асқа немесе кешкі асқа кезектестіріп жартылай ысталған шұжықпен. 21) Қаймақ-30грамм, бірінші тағамды дайындауға жоспарлау, екінші тағам етпен, балықпен, нағыз сүзбе түріне түскі асқа 100 граммнан. 22) Сүзбе -30 грамм, пісіруді жоспарлап дайындау немесе қаймақты нағыз түрінде аптасына екі рет 105 грамм сүзбеге +20грамм қаймақ кешкі асқа. 23) Кептірілген жемістер 20 грамм, күнделікті түскі асқа кампотты дайындауды жоспарлау. 24) Чай- 2 грамма, таңғы асқа -1грам, кешкі асқа -1грамм. 25) Томат пастасы 6 грамм, ет тағамын бірінші және екінші тағамға дайындауға. Жармаларды бөлу, макарон, 1 сортты бидай ұны, картоп және жемістер үш уақыт асқа қабылдағанда. Жарма, макарондар, ұнды картоппен және жемістермен ауыстырғанда. Макарондар - $35г*5=175г$ Әр түрлі жарма - $110г*5=550г$ 1 сұрыпты бидай ұны - $10г*5=50г$ Картоппен жемістерге құрағандағы барлығы 775г Картоп - 420г Қырыққабат-</p>
--	---

	<p>130г Пияз - 65г Сәбіз- 95г Қияр- 50г Қызанақ- 50г Қызылша- 40г Тәтті бұрыш - 20г Сарымсақ - 5г Көк - 20г Картоппен жемістердің барлығы 895г Егерде көрсетілген азық-түлікті тұтас картоппен жемістерге айырбастасақ, олардың жалпы салмағы 1670г құрайды.Көрсетілген азық-түліктің саны картоппен жемістерге ауыстырғанда ас қабылдағандағы бөлінетіні келесідегідей: таңғы асқа - 450 г, түскі асқа - салқын жемтікті дайындауға - 150 г, бірінші тағам - 250 г, екінші тағам- 400 г, кешкі ас - 420г. Нақты азық-түлік ауыстырғанда құрайтыны: Таңғы асқа Тары және макаронды өнімдер 80г 1сұрыпты бидай ұны 2г Пияз 10г Сәбіз 20г Тәтті бұрыш 5г Сарымсақ 2г Көк 3г Түскі асқа Салқын закуска Картоп және жемістерге 150г Бірінші тағамға Картоп және жемістерге 235г 1сұрыпты бидай ұны 3г Жармалар 20г Картоп және жемістер 150г Екінші тағам Жармаларжәне макарондық өнімдер 70г 1сұрыпты бидай ұны 2г Пияз 13 Сәбіз 15 Тәтті бұрыш 5г Сарымсақ 3г Көк4г Кешкі асқа Картоп және жемістер 355г 1сұрыпты бидай ұны 3г Пияз 15г Сәбіз 25г Тәтті бұрыш 5г Көк5г Бірінші және екінші тағамдарды дайындағанда тарының есебінің мөлшердегі шығынының сызбасы. Таблица № 2 Азық-түлік атауы Тәулік шығыны Апта шығыны Тағамның апталық саны шығынжетіспеуі шығынартуы екінші бірінші Күріш 30 г 30X7 = 210 1x80 2x70 10 Макарондар 35 г 35X7 = 245 2x80 1x70 1X20 5 Бидай 10Г 70 1x70 Бұршақ 10Г 70 1X20 50 — Қарақұмыт 30г 30x7=210 2x80 1x70 20 Сұлы 10Г 70 1x70 Перловая 10 70 1x80 10 Арпа 10 70 1x80 10 50 55 5 Барлығы: 13 екінші және 2 бірінші тағамға 6 және 7 графаларды қараймыз, 50г жетіспеушілік байқаймыз 55г(55-50=5г)</p>
	<p>шығынның артуы. Шығын артуы 55грамм әртүрлі тарыны 50 грамм горохқа шығынжетіспеуіне ауыстыру.Шығынныңартуы жалпы тары 5 гр құрайды,25 грамм жетіспеу жемісінің ауыстыру. Макаронның біреусісін екі бірінші тағамға жоспарлауға болады, екіншісі горохпен және 13 екінші тағам. Таңғы асқа 7 екінші тағам және түскі асқа 6 екінші тағам тарыдан. Таңғы асқа: Қарақұмық ботқасы - 2 рет Перловка ботқасы - 1 рет Күріш ботқасы - 1 рет Арпа ботқасы - 1 рет макарондар - 2 рет Барлығы - 7 тағам Түскі асқа: Қарақұмық ботқасы - 1 ет Сұлы ботқасы - 1 рет Күріш ботқасы - 2 рет макарондар - 1 рет бидай - 1 рет Барлығы - 6 рет Апталық азық-түлік бөлісін құру. Дүйсенбі Таңғы ас: 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 100г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұнынан пісірілген нан 150г Қарақұмық ботқасы 80г Қайтарылған ет 100 Күн бағыс майы 8г 1 сұрыпты бидай ұны 2г Пияз 10г Сәбіз 20г Тәтті бұрыш 5г Сарымсақ 2г Көк 3г Томат пастасы 2г Сиыр майы 15г Жұмыртқа 1шт Қант 30г Чай 1г Көкеніс шырыны 180г Бал 10г Жартылай ысталған шұжық 20г Барлығы таңғы асқа жарма мен көкеністерді аударғанда көкеніске 450г Түскі ас 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілгентнан - 150г 1 сұрыпты құнандырылған бидай ұнынан пісірілген нан -100г Салқын закуска Жаңа піскен қызанақ пен қиярдан жасалған салат Басты пияз 6г Қызанақ 70г Қияр</p>

	<p>70г Көк 4г Күнбағыс майы 5г Бірінші тағам Борщ жаңа піскен қырыққабат 1 сұрыпты бидай ұны 3г Картоп 53г Қырыққабат 50г Қызылша 67г Басты пияз 21г Сәбіз 35г Бұрыш 5г Көк 4г Күнбағыс майы 6г Томат пастасы 2г Қаймақ 20г Екінші тағам Сұлы ботқасы 70г Соусталған қуырылған ет 130г Күнбағыс майы 6г Томат пастасы 2г 1 сұрыпты бидай ұны 2г Пияз 13 Сәбіз 15 Тәтті бұрыш 5г Сарымсақ 3г Көк 4г Кептірілген жемістер 20г Қант 10г Жаңа піскен жемістер 100г Барлығы түскі асқа жарма мен көкөністерді аударғанда көкөніске 800 г Кешкі ас 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 100г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұны 150г Піскен балық көкөністермен 20г Күн бағыс майы 15г Қаймақ 10г 1 сұрыпты бидай ұны</p>
	<p>3г Пияз 15г Сәбіз 25г Тәтті бұрыш 5г Көк 5г Картоп пюреі: Картоп 355г Сүт 50г Сиыр майы 10г Сиыр майы 15г Қант 30г Чай 1г Бал 10г Ірімшік 35г Жаңа піскен жемістер 100г Айран 150г Кешкі асқа көкөністің барлығы: 420г Барлығы кешкі асқа жарма мен көкөністерді аударғанда көкөніске 1670г, 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан-350г, 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұны -400г, сиыр майы -30г, қант -70г, бал-20г, жартылай ысталған шұжық -20г, ірімшік-35г, чай- 2г, Жаңа піскен жемістер-200г, Айран -150г, сүт-50г, жұмыртқа -1дана, күн бағыс майы-40г, сиыр еті-230г, көкөніс шырыны 180г, томат пастасы -6г, кептірілген жеміс -20г, қаймақ-30г, балық - 120г., лавр жапырағы-0,2г, ұнтақталған бұрыш-0,3г, қыша ұнтағы - 0,3г, сірке қышқылы-0,1г,тұз-20г. Сейсенбі Таңғы ас 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 100г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұнынан пісірілген нан -150г Арпа ботқасы 80г Соуспен пісірілген ет 100г Күнбағыс майы 8г Мука пшеничная 1сорта 2г Пияз 10г Сәбіз 20г Тәтті бұрыш 5г Сарымсақ 2г Көк</p>
	<p>3г Томат пастасы 2г Сиыр майы 15г Жұмыртқа 1шт Қант 30г Чай 1г Жеміс жидек шырыны 180г Бал 10г Ірімшік 35г Барлығы таңғы асқа жарма мен көкөністерді аударғанда көкөніске 450г Түскі ас 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 150г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұнына пісірілген нан - 100г Салқын закуска Жаңа піскен қырыққабат Басты пияз 6г Қырыққабат 130г Сәбіз 10г Көк 4г Күнбағыс майы 5г Бірінші тағам Бұршақ көже Бұршақ 20 Картоп 95г Басты пияз 21г Сәбіз 25г Бұрыш 5г Көк 4г Күнбағыс майы 6г Екінші тағам Күріш ботқасы 70г Гуляш 130г Күнбағыс майы 6г Томат пастасы 4г 1 сұрыпты бидай ұны 2г Пияз 13г Сәбіз</p>

	<p>15г Тәтті бұрыш 5г Сарымсақ 3г Көк 4г Кептірілген жеміс 20г Қант 10г Жаңа піскен жемістер 100г Барлығы түскі асқа жарма мен көкөністерді аударғанда көкөніске 800 г Кешкі ас 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 100г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұнынан пісірілген нан -150г Соусталған қуырылған балық 120г Күнбағыс майы 15г Қаймақ 10г 1 сұрыпты бидай ұны 6г Пияз 15г Тәтті бұрыш 5г Көк 5г Картоп пюресі: Картоп 340г Сүт 50г Сиыр майы 10г Сиыр майы 15г Қант 30г Чай 1г Бал 10г Жартылай ысталған шұжық 20г Сәбіз 25г Бұрыш 5г Жаңа піскен жемістер 100г Қаймақталған сүзбе Сүзбе 105г Қаймақ 20г Барлығы картоппенен көкөністерді аударғанда көкөніске 420г Барлығы бір күнгі жарма мен көкөністерді аударғанда көкөніске 1670г, 2 сұрыпты бидай ұнынан</p>
	<p>пісірілген нан-350г, 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұнынан пісірілген нан -400г , сиыр майы -30г, қант -70г, бал-20г,жартылай ысталған шұжық-20г, ірімшік -35г,чай- 2г, жаңа піскен жемістер -200г, сүт-50г, жұмыртқа -1дана, күнбағыс майы-40г, сиыр еті-230г, жеміс жидек шырыны-180г,томат пастасы -6г,кептірілген жеміс -20г, қаймақ-30г, сүзбе -105г ,балық - 120г. лавр жапырағы-0,2г, ұнтақталған бұрыш-0,3г, қыша ұнтағы - 0,3г, сірке суы -0,1г, тұз-20г. Сәрсенбі 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 100г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұнынан пісірілген нан -150г Арпа ботқасы 80г Соуспен пісірілген тауық еті 100г Күнбағыс майы 8г Қаймақ 10г Мука пшеничная 1сорта 2г Пияз 10г Сәбіз 20г Тәтті бұрыш 5г Сарымсақ 2г Көк 3г Томат пастасы 2г Сиыр майы 15г Жұмыртқа 1шт Қант 30г Чай 1г Жеміс жидек шырыны 180г Бал 10г Ірімшік 35г Барлығы таңғы асқа жарма мен көкөністерді аударғанда көкөніске 450г Түскі ас: 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 150г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұнына пісірілген нан - 100г Салқын закуска Қызылша салаты Қызылша 146г. Көк 4г Көк 4г Күнбағыс майы 5г Бірінші тағам Макароннан жасалған</p>
	<p>көже Макарон 20 Картоп 79г Басты пияз 27г Сәбіз 25г Бұрыш 5г Көк 4г Күнбағыс майы 6г Екінші тағам Қырыққабат пісірілімі 350г Жұмыртқа ½ дана(20г) Қайтарылған ет 130г Күнбағыс майы 6г Томат пастасы 4г 1 сұрыпты бидай ұны 2г Пияз 13г Сәбіз 5г Тәтті бұрыш 5г Сарымсақ 3г Көк 4г Кептірілген жеміс 20г Қант 10г Жаңа піскен жемістер 100г Барлығы түскі асқа жарма мен көкөністерді аударғанда көкөніске 800 г Кешкі ас 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 100г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұнынан пісірілген нан -150г Тәтті тоқаш жеуге 1 сұрыпты бидай ұны 75г Жұмыртқа ¼ дана 10г Күнбағыс майы 10г Қант 5г Ашытқы 1,05г Соусталған қуырылған балық 120г Күнбағыс майы</p>

	<p>5г Қаймақ 10г 1 сұрыпты бидай ұны 6г Пияз 15г Тәтті бұрыш 5г Көк 5г Картоп пюресі: Картоп 340г Сүт 50г Сиыр майы 10г Сиыр майы 15г Қант 30г Чай 1г Бал 10г Жартылай ысталған шұжық 20г Жаңа піскен жемістер 100г Сүт 150 Барлығы картоппенен көкөністерді аударғанда көкөніске 420г Барлығы бір күнгі жарма мен көкөністерді аударғанда көкөніске 1670г, 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан-350г, 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұнынан пісірілген нан -300г , 1 сұрыпты бидай ұны 85г, сиыр майы -30г, қант -70г, бал-20г,жартылай ысталған шұжық-20г, ірімшік -35г,чай- 2г, жаңа піскен жемістер -200г, сүт-200г, жұмыртқа -2 3дана(30г), күнбағыс майы-40г, сиыр еті-130г, құс еті 100г, көкөніс шырыны-180г,томат пастасы -6г,кептірілген жеміс -20г, қаймақ-30г ,балық - 120г. лавр жапырағы-0,2г, ұнтақталған бұрыш-0,3г, сірке суы -0,1г, тұз-20г. Бейсенбі Таңғы ас 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 100г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұнынан пісірілген нан -150г Пісірілген макарон80г 80г Соуспен пісірілген ет 100г Күнбағыс майы 8г Мука пшеничная 1 сорта 2г Пияз 10г Сәбіз 20г Тәтті бұрыш</p>
	<p>Көк 3г Томат пастасы 2г Сиыр майы 15г Жұмыртқа 1шт Қант 30г Чай 1г Жеміс жидек шырыны 180г Бал 10г Ірімшік 35г Барлығы таңғы асқа жарма мен көкөністерді аударғанда көкөніске 450г Түскі ас 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 150г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұнына пісірілген нан - 100г Салқын закуска Қызанақ салаты Қызанақ 140г Басты пияз 6г Көк 4г Күнбағыс майы 5г Бірінші тағам Жаңа піскен капустадан көже 1 сұрыпты бидай ұны 3г Қырыққабат 85 Картоп 85г Басты пияз 21г Сәбіз 35г Бұрыш 5г Көк 4г Күнбағыс майы 6г Томат пастасы 2г Қаймақ 20г Екінші тағам Қарақұмық ботқасы 70г Бұқтырылған ет 130г Күнбағыс майы 6г Томат пастасы</p>
	<p>2г 1 сұрыпты бидай ұны 2г Пияз 13г Сәбіз 15г Тәтті бұрыш 5г Сарымсақ 3г Көк 4г Кептірілген жеміс 20г Жаңа піскен жемістер 100г Барлығы түскі асқа жарма мен көкөністерді аударғанда көкөніске 800 г Кешкі ас 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 100г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұнынан пісірілген нан -150г Соусталған қуырылған балық 120г Күнбағыс майы 15г Қаймақ 10г 1 сұрыпты бидай ұны 6г Пияз 15г Сәбіз 25г Тәтті бұрыш 5г Көк 5г Картоп пюресі: Картоп 355г Сүт 50г Сиыр майы 10г Сиыр майы 15г Қант 30г Чай 1г Бал 10г Жартылай ысталған шұжық 20г Жаңа піскен жемістер 100г Айран 150г Барлығы картоппенен көкөністерді аударғанда көкөніске 420г Барлығы бір күнгі жарма мен көкөністерді аударғанда көкөніске 1670г 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан-350г, 1</p>

	<p>сұрыпты құнарландырылған бидай ұнынан пісірілген нан -400г , 1 сұрыпты бидай ұны 10г, сиыр майы -30г, қант -70г, бал-20г,жартылай ысталған шұжық-20г, ірімшік -35г,чай- 2г, жаңа піскен жемістер -200г, сүт-50г, айран 150г, лавр жапырағы-0,2г, ұнтақталған бұрыш-0,3г, қыша ұнтағы – 0,3г, сірке суы -0,1г,жұмыртқа 1 дана, күнбағыс майы-40г, сиыр еті-230г, жеміс жидек шырыны-180г,томат пастасы -6г,кептірілген жеміс -20г, қаймақ-30г, балық – 120г., тұз-20г. Жұма: Таңғы ас: 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 100г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұнынан пісірілген нан -150г Пісірілген макорон 80г Соуспен пісірілген тауық еті 100г Күнбағыс майы 8г Мука пшеничная 1сорта 2г Пияз 10г Сәбіз 20г Тәтті бұрыш 5г Сарымсақ 2г Көк 3г Қаймақ 10г Сиыр майы 15г Жұмыртқа 1шт Қант 30г Чай 1г Жеміс жидек шырыны 180г Бал 10г Жартылай ысталған шұжық 20г Барлығы таңғы асқа жарма мен көкөністерді аударғанда көкөніске 450г Түскі ас: 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 150г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұнына пісірілген нан - 100г Салқын закуска Қияр салаты Қияр 140г. Көк 4г Пияз 6г Күнбағыс майы 5г Бірінші тағам Картоп көжесі Картоп 185г Басты пияз</p>
	<p>21г Сәбіз 35г Бұрыш 5г Көк 4г Күнбағыс майы 6г Екінші тағам Күріш ботқасы 70г Қуырма 130г Күнбағыс майы 6г Томат пастасы 4г 1 сұрыпты бидай ұны 2г Пияз 13г Сәбіз 5г Тәтті бұрыш 5г Сарымсақ 3г Көк 4г Кептірілген жеміс 20г Қант 10г Жаңа піскен жемістер 100г Барлығы түскі асқа жарма мен көкөністерді аударғанда көкөніске 800 г Кешкі ас 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 100г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұнынан пісірілген нан -150г Соусталған қуырылған балық 120г Күнбағыс майы 5г Томат пастасы 2г 1 сұрыпты бидай ұны 6г Пияз 15г Сәбіз 25г Тәтті бұрыш 5г Көк 5г Картоп пюреі: Картоп 340г Сүт 50г Сиыр майы</p>
	<p>10г Сиыр майы 15г Қант 30г Чай 1г Бал 10г Ірімшік 35г Қаймақ қосылған сүзбе 105г Қаймақ 20г Барлығы картоппенен көкөністерді аударғанда көкөніске 420г Барлығы бір күнгі жарма мен көкөністерді аударғанда көкөніске 1670г, 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан-350г, 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұны -300г, 1 сұрыпты бидай ұны 10г, сиыр майы -30г, қант -70г, бал-20г, жартылай ысталған шұжық -20г, ірімшік-35г, чай- 2г, Жаңа піскен жемістер-200г, сүт-50г, сүзбе 105г,қаймақ-30г, жұмыртқа -1дана, күн бағыс майы-40г, сиыр еті-130г, құс еті 100г, көкөніс шырыны 180г, томат пастасы -6г, кептірілген жеміс -20г, қаймақ-30г, балық – 120г., лавр жапырағы-0,2г, ұнтақталған бұрыш-0,3г, қыша ұнтағы – 0,3г, сірке қышқылы-0,1г,тұз-20г. Сенбі: Таңғы ас: 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 100г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұнынан пісірілген нан 150г Күріш ботқасы 80г Қайтарылып соуспен пісірілген ет 100г Күн бағыс майы 8г 1 сұрыпты бидай ұны 2г Пияз 10г Сәбіз 20г Тәтті бұрыш 5г Сарымсақ 2г Көк 3г Томат пастасы 2г Сиыр майы 15г Жұмыртқа 1шт Қант 30г Чай</p>

	<p>1г Көкеніс шырыны 180г Бал 10г Ірімшік 35г Барлығы таңғы асқа жарма мен көкеністерді аударғанда көкеніске 450г Түскі ас 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілгентнан - 150г 1 сұрыпты құнандырылған бидай ұнынан пісірілген нан -100г Салқын закуска Жаңа піскен қызанақ пен қиярдан жасалған салат Басты пияз 6г Қызанақ 70г Қияр 70г Көк 4г Күнбағыс майы 5г Бірінші тағам Көкеністерден жасалған көже 1 сұрыпты бидай ұны 3г Картоп 53г Қырыққабат 50г Басты пияз 21г Сәбіз 35г Бұрыш 5г Көк 4г Күнбағыс майы 6г Қаймақ 20г Екінші тағам Қайнатылған макарон 70г Бөктірілген ет 130г Күнбағыс майы 6г Томат пастасы 4г 1 сұрыпты бидай ұны 2г Пияз 13 Сәбіз 15 Тәтті бұрыш 5г Сарымсақ 3г Көк 4г Кептірілген жемістер 20г Қант</p>
	<p>10г Жаңа піскен жемістер 100г Барлығы түскі асқа жарма мен көкеністерді аударғанда көкеніске 800 г Кешкі ас 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 100г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұны 50г Иәтті тоқаш 1 сұрыпты бидай ұны 75г Жұмыртқа $\frac{1}{4}$ (10г) Күн бағыс майы 10г Қант 5г Ашытқы 1,05г Піскен балық соуыспен 120г Қаймақ 10г Пияз 15г Сәбіз 25г Тәтті бұрыш 5г Көк 5г Картоп пюреі: Картоп 355г Сүт 50г Сиыр майы 10г Сиыр майы 15г Қант 30г Чай 1г Бал 10г Жартылай ысталған шұжық 20г Жаңа піскен жемістер 100г Айран 150г Кешкі асқа көкеністің барлығы: 420г Барлығы кешкі асқа жарма мен көкеністерді аударғанда көкеніске 1670г, 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан-350г, 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұны -300г, 1 сұрыпты бидай ұны 85г, сиыр майы -30г, қант -70г, бал-20г, жартылай ысталған шұжық -20г, ірімшік-35г, чай- 2г, жаңа піскен жемістер-200г, сүт-50г, айран 150г, қаймақ-30г, жұмыртқа -1,1/4дана, күн бағыс майы-40г, сиыр еті-130г, құс еті 100г, көкеніс шырыны 180г, томат пастасы -6г, кептірілген жеміс -20г, қаймақ-30г, балық - 120г.,ашытқы 1,05г, лавр</p>
	<p>жапырағы-0,2г, ұнтақталған бұрыш-0,3г, қыша ұнтағы - 0,3г, сірке қышқылы-0,1г,тұз-20г. Жексенбі: Таңғы ас: 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 100г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұнынан пісірілген нан 150г Қарақұмық ботқасы 80г Қайтарылып піскен ет соуыспен 100 Күн бағыс майы 8г 1 сұрыпты бидай ұны 2г Пияз 10г Сәбіз 20г Тәтті бұрыш 5г Сарымсақ 2г Көк 3г Томат пастасы 2г Сиыр майы 15г Жұмыртқа 1шт Қант 30г Чай 1г Көкеніс шырыны 180г Бал 10г Ірімшік 35г Барлығы таңғы асқа жарма мен көкеністерді аударғанда көкеніске 450г Түскі ас 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілгентнан - 150г 1 сұрыпты құнандырылған бидай ұнынан пісірілген нан -100г Салқын закуска Жаңа піскен қызанақ пен қиярдан жасалған салат Басты пияз 6г Қызанақ 70г Қияр 70г Көк 4г Күнбағыс майы 5г Бірінші тағам Флот борщы 1 сұрыпты бидай ұны 3г Картоп 53г Қырыққабат 50г Қызылша</p>

	<p>67г Басты пияз 21г Сәбіз 35г Бұрыш 5г Көк 4г Күнбағыс майы 6г Томат пастасы 2г Қаймақ 20г Екінші тағам Бидай ботқасы 70г Қуырма 130г Күнбағыс майы 6г Томат пастасы 2г 1 сұрыпты бидай ұны 2г Пияз 13 Сәбіз 15 Тәтті бұрыш 5г Сарымсақ 3г Көк 4г Кептірілген жемістер 20г Қант 10г Жаңа піскен жемістер 100г Барлығы түскі асқа жарма мен көкөністерді аударғанда көкөніске 800 г Кешкі ас 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан - 100г 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұны 150г Піскен балық көкөністермен 20г Күн бағыс майы 15г Қаймақ 10г 1 сұрыпты бидай ұны 3г Пияз 15г Сәбіз 25г Тәтті бұрыш 5г Көк 5г Қаймақ 10г Көкөніс рагасы Картоп</p>
	<p>215г Қырыққабат 140г Сиыр майы 20г Қант 30г Чай 1г Бал 10г Жартылай ысталған шұжық 20г Жаңа піскен жемістер 100г Сүт 150г Кешкі асқа көкөністің барлығы: 420г Барлығы кешкі асқа жарма мен көкөністерді аударғанда көкөніске 1670г, 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан-350г, 1 сұрыпты құнарландырылған бидай ұны -400г, 1 сұрыпты бидай ұны 10г, сиыр майы -40г, қант -70г, бал-20г, жартылай ысталған шұжық -20г, ірімшік-35г, чай- 2г, жаңа піскен жемістер-200г, сүт-150г, қаймақ-30г, жұмыртқа -1дана, күн бағыс майы-40г, сиыр еті-230г, ет , көкөніс шырыны 180г, томат пастасы -6г, кептірілген жеміс -20г, қаймақ-30г, балық - 120г, лавр жапырағы-0,2г, ұнтақталған бұрыш-0,3г, қыша ұнтағы - 0,3г, сірке қышқылы-0,1г,тұз-20г. №1</p> <p>«Жалпыәскери үлес» мөлшерінің жеті күнгі шығыны. Өлшем 1</p> <p>«Жалпыәскери үлес» № р/с Азық-түліктің атауы Күнгі/г 1 адамға 7 күнде 1 адамға/г 7 күнде тарату бойынша г Шығын жетіспеуі Шығын артуы 1 2 сұрыпты бидай ұнынан пісірілген нан 350 2450 2450 2 1 сұрыпты құнарланған бидай ұнынан пісірілген нан 400 2800 2600 200 3 1 сұрыпты бидай ұны (құнарландырылған) 10 70 220 150 4 1 сұрыпты қарақұмық жармасы 30 210 230 20 5 Жоғары сұрыпты сұлы жармасы 10 70 70 6 1 сұрыпты арпа жармасы 10 70 80 10 7 Жоғары сұрыптыстары жармасы 10 70 70 8 1 сұрыпты ұнтақталған арпа жармасы 10 70 80 10 9 Жоғары сұрыпты күріш жармасы 30 210 220 10 10 1 сұрыпты атбас бұршақ (бұршақ, үрме бұршақ) 10 70 20 50 11 Жоғары сұрыпты макарон өнімдері (вермишель, түтік кеспе, кеспе) жоғары сортты 35 245 250 5 12 1 санатты сиыр еті 200 1400 1410 10 13 1 санатты тауық еті 30 210 200 10 14 Жоғары сұрыпты жартылай ысталған шұжық 20 140 140 15 Тазаланған, басы жоқ балық (сазан, жайын, тұқы, көксерке), 120 840 840 16 Тауық жұмыртқасы (дана) 1 7 7 17 Сиыр сүті, майлылығы кемінде 2,5% (миллилитр) 90 630 600 30 18 Айран, майлылығы кемінде 2,5% (миллилитр), 60 420 450 30 19 Қаймақ, майлылығы кемінде 15% 30 210 210 20 Сүзбе майлылығы кемінде9 % 30 210 210 21 Мәйекті қатты ірімшік 35 245 245 22 Сары май, жануар майының үлесі кемінде 72,5 % 40 280 280 23</p>

	<p>Күнбағыс майы 40 280 280 24 Қант-шекер 70 490 490 25 Ара балы (10 г пакеттелген) 20 140 140 26 Жоғары сұрыпты қара шайы 2 14 14 27 Иодталған ас тұзы 20 140 140 28 Наубайханалық тығыздалған ашытқы 0,3 2,1 2,1 29 Лавр жапырағы 0,2 1,4 1,4 30 Ұнтақталған бұрыш 0,3 1,4 1,4 31 Қыша ұнтағы 0,3 1,4 1,4 32 Тағамдық сірке қышқылы 70 % 0,1 0,7 0,7 33 Жаңа піскен картоп 420 2940 2940 34 Жаңа піскен аққаудандық қырыққабат 130 910 885 25 35 Жаңа піскен қызылша 40 280 280 36 Жаңа піскен сәбіз 95 665 665 37 Жаңа піскен басты пияз 65 455 455 38 Жаңа піскен сарымсақ 5 35 35 39 Жаңа піскен қияр 50 350 350 40 Жаңа піскен қызанақ 50 350 350 41 Томат пастасы 6 42 42 42 Жаңа піскен тәті бұрыш 20 140 140 43 Жаңа піскен көк (көк пияз, аскөк, желкек) жаңа 20 140 140 44 Көкеніс шырыны (миллилитров) 90 630 720 90 45 Жаңа піскен жеміс (алма, банандар, апельсин) 200 1400 46 Кептірілген жеміс (мейіз, өрік қағы, қараөрік) 20 140 47 Жеміс-жидек шырыны (миллилитр) 90 630 540 90 48 Жартылайвитаминді препарат, драже (желтоқсан-мамыр) 1 Жарманың 5 грамм артық шығыны, ақкочанды 25 грамм қырыққабатқа ауыстырамыз, 1 санатты 10 грамм сиыр етінің артық шығыны, 10 грамм құс етінің жетіспеу шығынына ауыстырамыз, 30 грамм айран артық шығынын , 30 грамм сүттің жетіспеу шығынына ауыстырамыз, 90 грамм көкеніс шырынының артық шығынын, 90 грамм жетіспеу шығыны жеміс-жидек шырынына ауыстырамыз. Ет тағамдарына негізі қызыл тұздық әзірленеді, қаймақ тұздығы , құс етінің тағамына негізі ақ тұздық әзірленеді, қаймақ тұздығы, балық тағамына ақ тұздық әзірленеді, томат тұздығы, қаймақ тұздығы.</p>
<p>Әлеуетті өнім берушіге оның жеңімпазы анықталған және онымен Мемлекеттік сатып алу туралы шарт жасалған жағдайда қойылатын талаптар (қажет болған кезде көрсетіледі) (әлеуетті өнім берушіні көрсетілген мәліметтерді көрсетпегені және ұсынбағаны үшін қабылдамауға жол берілмейді)</p>	<p>Міндетті медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткенін растайтын жазбалары бар, сондай-ақ қоғамдық тамақтандыру саласында жұмыс істеуге ешқандай қарсы көрсетілімдері жоқтығын куәландыратын жарамды жеке медициналық кітапшаның (e-LMC) болуы.</p>

**Техническая спецификация
закупаемых услуг
(заполняется заказчиком)**

Наименование заказчика	Усть-Каменогорский филиал Республиканского государственного казенного предприятия "Военно-техническая школа Министерства обороны Республики Казахстан"
Наименование организатора	Усть-Каменогорский филиал Республиканского государственного казенного предприятия "Военно-техническая школа Министерства обороны Республики Казахстан"
№ конкурса:	№ 17861733-1
Наименование конкурса:	Услуги по обеспечению трех разовым горячим питанием
Номер лота:	№ 88249218-ОК2
Наименование лота:	Услуги по организации питания на мероприятиях и обслуживание
Наименование кода Единого номенклатурного справочника товаров, работ, услуг:	841315.000.000009
Наименование услуги:	Услуги по организации питания на мероприятиях и обслуживание
Единица измерения:	Одна услуга
Количество (объем):	1
Цена за единицу, без учета налога на добавленную стоимость:	8798284.8
Общая сумма, выделенная для закупки, без учета налога на добавленную стоимость:	8798284.8
Срок оказания услуги:	со дня заключения договора до 31 декабря 2026 года
Размер авансового платежа* *:	0 %
Гарантийный срок (в месяцах)	2

<p>Описание требуемых характеристик, параметров и иных исходных данных</p>	<p>ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ на оказание услуг по организации трехразовым питания обучаемых (военно - обученного резерва) Усть-Каменогорского филиала РГКП «Военно-техническая школа МО РК» г. Усть-Каменогорск, ул. Гастелло 3А Питание должно быть организовано в соответствии с периодами обучения для: - военно-обученный резерв в количестве 60 (шестьдесят) человек с 1 ноября по 26 декабря 2026 года. Цена 1 чел/дня не больше 2715,52 тенге без НДС, количество сутодачи 3240. Данное количество питающихся курсантов плановое и может изменяться в течении периода обучения от 20 (двадцати) до 60 (шестидесяти) в праздничные и выходные дни до 60 (шестидесяти), более либо менее в зависимости от набора курсантов, из этого следует, что сумма оплаты за питание будет меняться в зависимости от заявки Заказчика. Заказчик не имеет технической и материальной возможностей предоставить Поставщику специально отведенное помещение для приготовления пищи Услуги Поставщика по организации питания по заявке "Заказчика" должны соответствовать следующим требованиям: 1. Поставщик должен обладать правоспособностью (для юридических лиц), гражданской дееспособностью (для физических лиц) пп. 1 п. 1 ст. 9 ЗРК "О государственных закупках" от 04.12.2015 г. № 434-V. 2. Услуги должны оказываться с соблюдением всех установленных санитарно-гигиенических норм, правил и требований к организации питания в соответствии с нормативно-правовыми актами РК. 3. Наличие у Поставщика в необходимых объемах (с учетом количества питающихся) материальных ресурсов для исполнения обязательств по организации 3-х разового горячего питания с соблюдением действующего законодательства, в соответствии с приказом Министра обороны РК от 18.06.2015 года № 353 «Об утверждении норм снабжения продовольствием, кормами, оборудованием, столово-кухонной посудой и техникой продовольственной службы ВС РК на мирное время» (норма № 27), приказом Министра здравоохранения РК от 23.04.2018 года № 186 Об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», а также организации питания в полевых условиях либо выдачи сухого пайка по заявке заказчика, равноценного по калорийности норме продовольственного пайка. 4. Порядок организации питания: № Наименование работ Ответственное лицо 1 Поставка ежедневного 3 - х разового горячего питания для обучаемых поставщик 1.1. Предоставление количества питающихся, в зависимости от набора либо других факторов влияющих на присутствие либо отсутствие довольствующихся обучаемых заказчик 1.2. Разработка и составление и меню-раскладки на неделю Поставщик разрабатывает самостоятельно, либо может применить рекомендованное заказчиком меню 1.3. Утверждение меню-раскладки на неделю заказчик 1.4. Закупка продуктов с предоставлением Заказчику сертификатов и разрешений СЭС о пригодности в употребление поставщик 1.5. Приготовление пищи квалифицированными поварами с наличием санитарных книжек поставщик 1.6. Выдача пищи раздатчиком с наличием санитарной</p>
---	--

	<p>книжки поставщик 2 Сопутствующие услуги 2.1 Закуп и установка недостающего ассортимента и количества оборудования, для организации питания курсантов. поставщик 3 График выдачи готовой продукции (конкретное время устанавливается в распорядке дня) заказчик 3.1 Завтрак (7-30-8-40) от 0 до 150 курсантов 3.2 Обед (13-00-14-30) от 0 до 150 курсантов 3.3 Ужин (18-15-20-00) от 0 до 150 курсантов 5. Пайек при трехразовом питании должен распределяться по энергетической ценности (калорийности), на завтрак 30-35%, на обед 40-45%, на ужин 30-20%. В зависимости от условий подготовки личного состава и распорядка дня филиала распределение пайка может быть изменен Заказчиком. 6. Ежедневно перед каждым приемом пищи ответственное лицо филиала (дежурный) совместно с медицинским работником (фельдшер) проверяет санитарное состояние помещений, столово-кухонной посуды и инвентаря. Результаты проверки записываются в книгу учета контроля за качеством приготовленной пищи (далее - книга учета). 7. Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия проб. Оценку качества блюд проводить бракеражной комиссией в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации школы по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из емкостей, в которых пища готовится или доставлена к месту приема пищи. Заключение о качестве пищи и разрешение о выдаче пищи оформляется в книге учета. 8. Не допускать приготовления пищи из продуктов вторичной обработки. 9. Обеспечить, чтобы пищевые продукты, поступающие на пищеблок Поставщика, соответствовали гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождалась документами, удостоверяющими их происхождение, качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ сохранять до конца реализации продукта, а так же по первому требованию предоставлять копии Заказчику. 10. Поставщик обязан согласно приказа Министра здравоохранения РК от 23.04.2018 года № 186 Об утверждений санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» проводить санитарный день в специально отведенное время (не реже двух раз в месяц), включая мытье окон, панелей и полов и т.д. Для проведения генеральной уборки помещений, чистки, мойки, дезинфекции инвентаря производить с использованием сертифицированных моющих и дезинфицирующих средств, закупаемых за свой счет, а так же один раз в месяц проводить дезинсекцию и дератизацию арендуемых помещений. 11. Поставщик обязуется за свой счет организовать питание людей в собственном, арендованном, либо принадлежащем им на иных правах зданий столовой, в соответствии с установленным графиком (в случае необходимости организовать доставку горячего питания на полевые занятия) с соблюдением требований по перевозке готовой пищи согласно приказа Министра здравоохранения от 23.04.2018 года № 186 Об утверждений санитарных правил</p>
--	---

	<p>«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», соблюдать требования подъездного транспорта за свой счет. 12.Поставщик должен организовать питание, в собственном, арендованном, либо принадлежащем им на иных правах зданий столовой, при отсутствии угрозы срыва мероприятий распорядка дня в связи с удаленностью здания столовой от места дислокации Заказчика (арендованное или собственное здание (столовая) должны находиться в радиусе 1 км от места Заказчика). Если местонахождение столовой потенциального Поставщика находится на расстоянии более 1000 метров от школы (г. Усть-Каменогорск, ул. Гастелло 3А), то потенциальный Поставщик обязуется: • обеспечить организованную перевозку курсантов до столовой и обратно с предоставлением соответствующего автотранспорта; • соблюдать требования законодательства в части перевозки пассажиров, включая обеспечение безопасности и соблюдение правил дорожного движения (ПДД); • нести полную ответственность за жизнь и здоровье перевозимых лиц во время транспортировки; • взять на себя все расходы, связанные с организацией и осуществлением перевозки. 13. Производить медицинские осмотры и обследования своего персонала в соответствии с требованиями руководящих документов. 14. Питание должно соответствовать норме 1 «Общевойсковой паек» при трехразовом приеме пищи, утвержденной приказом Министра обороны РК от 18.06.2015 года № 353 «Об утверждении норм снабжения продовольствием, кормами, оборудованием, столово-кухонной посудой и техникой продовольственной службы ВС РК на мирное время». 15. Температура готовой пищи к приему обучающимися должна быть: для первых блюд – не ниже 75 градусов С; для вторых блюд – не ниже 65 градусов С; чая – 80 градусов С. Хлеб нарезается тонкими ломтиками массой 50-75 грамм и выдается по потребности в пределах норм. 16. Для питающихся, выполняющих различные задания и не присутствующие в связи с этим на приеме пищи оставляется соответствующий расход пищи. Заявки на оставление пищи подаются ответственным лицом (дежурным) с указанием времени явки воспитанников в столовую. Пища, оставленная для отсутствующих воспитанников, должна храниться в отдельной закрытой посуде в холодильном шкафу (холодильнике) не более 4-х часов. При этом мясные и рыбные порции должны храниться отдельно от гарниров. Выдача пищи разрешается только после повторной тепловой обработки и проверки фельдшером филиала. 17. Обработка продуктов в столовой, приготовление и раздача пищи должны производиться с соблюдением кулинарных правил и санитарно-гигиенических требований. 18. Поставщик обеспечивает объект питания столовой, чайной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта питания количеством (от 30 до 150 человек) одновременно используемой посуды с возможностью замены ее в случае загрязнения или прихода в негодность для каждого обучаемого, наборами для специй для каждого стола (солонка, перечница, емкость для горчицы). Распределение продуктов и составление раскладки по норме № 1</p>
--	---

	<p>«Общевойскового пайка» при трехразовом приеме пищи. Норма 1 «Общевойсковой паек» Утверждена приказом Министра обороны РК от 18.06.2015 года № 353 «Об утверждении норм снабжения продовольствием, кормами, оборудованием, столово-кухонной посудой и техникой продовольственной службы ВС РК на мирное время». № п/п Наименования продуктов г/день на 1 человека</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хлеб пшеничный из муки 2 сорта 350 2. Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта 400 3. Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) 10 4. Крупа гречневая 1 сорта 30 5. Крупа овсяная высшего сорта 10 6. Крупа перловая 1 сорта 10 7. Крупа пшенная высшего сорта 10 8. Крупа ячневая 1 сорта 10 9. Крупа рисовая высшего сорта 30 10. Бобы (горох, фасоль) 1 сорта 10 11. Макароны изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта 35 12. Мясо говядины 1 категории 230 13. Мясо куриное 1 категории 100 14. Колбаса полукопченая высшего сорта 20 15. Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) 120 16. Яйцо куриное (штук) 1 17. Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) 90 18. Кефир*, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) 60 19. Сметана*, жирность не менее 15 % 30 20. Творог*, жирность не менее 9 % 30 21. Сыр сычужный твердый 35 22. Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % 40 23. Масло подсолнечное 40 24. Сахар-песок 70 25. Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) 20 26. Чай черный высшего сорта 2 27. Соль пищевая йодированная 20 28. Дрожжи хлебопекарные прессованные* 0,3 29. Лавровый лист 0,2 30. Перец молотый 0,3 31. Горчичный порошок 0,3 32. Уксусная кислота пищевая 70 % 0,1 33. Картофель свежий 420 34. Капуста белокочанная свежая 130 35. Свекла свежая 40 36. Морковь свежая 95 37. Лук репчатый свежий 65 38. Чеснок свежий 5 39. Огурцы свежие* 50 40. Помидоры свежие* 50 41. Томатная паста 6 42. Перец сладкий свежий 20 43. Зелень* (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая 20 44. Сок овощной (миллилитров) 90 45. Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) 200 46. Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) 20 47. Сок плодово-ягодный (миллилитров) 90 48. Поливитаминный препарат, драже (декабрь-май) 1 <p>Распределение продуктов при трехразовом приеме пищи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Морковь - 95 г: на завтрак-20г, обед-50г, на первое блюдо-35г, на второе блюдо 15 г (распределяем в зависимости приготовления блюд), на ужин 25грам. 2) Лук -65г: на завтрак -10г, на обед-40г ,на холодную закуску 6г, первое блюдо-21г, на второе блюдо-13г (распределяем в зависимости приготовления блюд), на ужин-15г. 3) Перец сладкий -20г: на завтрак-5г, на обед-10г на первое блюдо-5г, на второе- 5г, на ужин-5г. (распределяем в зависимости приготовления блюд). 4) Чеснок -5г: на завтрак-2г, на обед-3г, используем для приготовления мясных и первых блюд (распределяем в зависимости приготовления блюд), 5) Зелень -20г: на завтрак-3г, на обед-12г на холодную закуску-4г, на первое блюдо-4г, на второе блюдо-4г, на ужин-5г. 6) Мука пшеничная 1 сорта -10г: на завтрак-2г, на обед -5г на первое блюдо3г,
--	--

	<p>на второе блюдо 2г, на ужин -3г (распределяем в зависимости приготовления блюд),. 7) Мясо говядина 1 категории -230г: на завтрак или ужин по 100гр, на обед 130г. 8) Мясо птицы-100г: по 100 грамм на завтрак 2 раза в неделю, в месяц 9 раз. 9) Рыба-120г, 120 грамм на завтрак или ужин. 10) Сахар -70г, на завтрак и ужин по30 грамм, 10грамм. для приготовления компота. 11) Масло коровье-40грамм, 20грамм на завтрак и ужин, в дни, когда приготавливается картофельное пюре, выдача масла коровьего уменьшается на 10грамм 12) Яйцо(7штук, в неделю), распределяются в зависимости от запланированных блюд, как вариант 6 раз в неделю по одному яйцу в вареном виде и одно яйцо для выпечки булочных изделий и приготовление блюд из крупяных, овощных и творожных запеканок. Для выпечки булочек, пирожков, пончиков разрешается 100 г хлеба пшеничного из муки 1-го сорта заменять мукой пшеничной 1сорта -75грамм 13) Молоко коровье- 90 грамм, на ужин 4 раза в неделю по 150грамм, в дни, когда приготавливается картофельное пюре, выдача молока уменьшается на 50 грамм (в неделю картофельное пюре приготавливается 6 раз и молоко выдавать 2 раза в неделю по 150 грамм),когда не планируется кефир. 14) Кефир -60 грамм, на ужин 3 раза в неделю по 150 грамм, когда не планируется молоко. !5) Сок овощной -90грамм, на завтрак 180грамм , 16) Сок плодово-ягодный-90 грамм, на завтрак 180грамм. Соки планировать ежедневно, чередуя первый день овощной, второй день плодово-ягодный. 17) Мед 20грамм, планировать к чаю по 10 грамм на завтрак и ужин. 18) Фрукты свежие - 200грам, на обед -100 грамм, на ужин 100 грамм ежедневно. 19) Колбаса полукопченая-20 грамм, ежедневно на завтрак или ужин чередуя, с сыром сычужным. 20) Сыр сычужный 35 грамм, ежедневно на завтрак или ужин чередуя с колбасой полукопченной. 21) Сметана-30грамм, планировать для приготовления первых блюд, вторых блюд из мяса, рыбы, к творогу или в натуральном виде по100гр на обед. 22) Творог -30 грамм, планировать для приготовления запеканок или выдавать в натуральном виде со сметаной два раза в неделю 105 грамм творога +20грамм сметаны на ужин. 23) Фрукты сушеные 20 грамм, планировать приготовление компота ежедневно на обед. 24) Чай- 2 грамма, на завтрак -1грам, на ужин -1грамм. 25) Томатная паста 6 грамм, для приготовления первых и вторых блюд из мяса. Распределение крупы, макарон, муки пшеничной 1сорта, картофеля и овощей при трех разов приеме пищи. Крупу, макароны, муку переводим на картофель и овощи. Макароны - $35г*5=175г$ Крупа разная - $110г*5=550г$ Мука пшеничная 1сорта - $10г*5=50г$ Итого в переводе на картофель и овощи составить 775г Картофель - 420г Капуста- 130г Лук - 65г Морковь- 95г Огурцы- 50г Томаты-</p>
--	---

	<p>50г Свекла- 40г Перец сладкий - 20г Чеснок - 5г Зелень - 20г Итого картофеля и овощей 895г Если указанные продукты полностью заменить картофелем и овощами, то их общая масса составит 1670 г. Указанное количество продуктов в переводе на картофель и овощи распределяется по приемам пищи следующим образом: на завтрак – 450 г, на обед – для приготовления холодной закуски – 150 г, первого блюда – 250 г, второго блюда 400 г, на ужин – 420г. В переводе на конкретные продукты это составит На завтрак Крупы или макаронных изделий 80г Мука пшеничная 1сорта 2г Лук 10г Морковь 20г Перец сладкий 5г Чеснок 2г Зелень 3г На обед Для холодной закуски Картофеля и овощей 150г Для первого блюда Картофеля и овощей 235г Мука пшеничная 1сорта 3г Или крупы 20г Картофель и овощи 150г Для второго блюда Крупы или макаронные изделия 70г Мука пшеничная 1сорта 2г Лук 13 Морковь 15 Перец сладкий 5г Чеснок 3г Зелень 4г На ужин Картофеля и овощей 355г Мука пшеничная 1сорта 3г Лук 15г Морковь 25г Перец сладкий 5г Зелень 5г Примерная схема подсчета расходования круп для приготовления первых и вторых блюд.</p> <p>Таблица № 2 Наименование продуктов Расход в сутки Расход в неделю Количество блюд в неделю Недорасход + Перерасход— вторых первых</p> <p>Рис 30 г $30 \times 7 = 210$ 1х80 2х70 10 Макароны 35 г $35 \times 7 = 245$ 2х80 1х70 1х20 5 Пшено 10г 70 1х70 Горох 10г 70 1х20 50 — Гречневая 30г $30 \times 7 = 210$ 2х80 1х70 20 Овсяная 10г 70 1х70 Перловая 10 70 1х80 10 Ячневая 10 70 1х80 10 50 55 5 ВСЕГО: 13 вторых и 2первых блюда</p> <p>Смотрим графы 6 и 7, получается недорасход 50г перерасход 55г($55-50=5$г) Перерасход 55грамм разных круп заменяем на 50 грамм</p>
	<p>недорасхода гороха. Общий перерасход круп составит 5грамм, которые заменяем на 25грамм недорасходом овощей. Можно запланировать два первых блюда одно из макарон, второе из гороха и 13 вторых блюд. На завтрак 7 вторых блюд и на обед 6 вторых блюд из круп: на завтрак: каша гречневая - 2 раза каша перловая - 1 раз каша рисовая - 1 раз каша ячневая - 1 раз макароны - 2 раза Итого - 7 блюд на обед: каша гречневая - 1 раз каша овсяная - 1 раз каша рисовая - 2 раза макароны - 1 раз пшено - 1 раз Итого - 6 раз Составляем раскладку продуктов на неделю. Понедельник Завтрак: Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 100г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта 150г Каша гречневая 80г Мясо тушеное 100 Масло подсолнечное 8г Мука пшеничная 1сорта 2г Лук 10г Морковь 20г Перец сладкий 5г Чеснок 2г Зелень 3г Томатная паста 2г Масло коровье 15г Яйцо 1шт Сахар 30г Чай 1г Сок овощной 180г Мед 10г Колбаса полукопченая 20г Итого на завтрак круп и овощей в переводе на овощи 450г Обед Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 150г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта -100г Холодная закуска Салат из свежих помидор и огурцов Лук репчатый 6г Помидоры 70г Огурцы 70г Зелень</p>

	<p>4г Масло подсолнечное 5г Первое блюдо Борщ из свежей капусты Мука пшеничная 1сорта 3г Картофель 53г Капуста 50г Свекла 67г Лук репчатый 21г Морковь 35г Перец 5г Зелень 4г Масло подсолнечное 6г Томатная паста 2г Сметана 20г Второе блюдо Каша овсяная 70г Мясо жареное с соусом 130г Масло подсолнечное 6г Томатная паста 2г Мука пшеничная 1сорта 2г Лук 13г Морковь 15г Перец сладкий 5г Чеснок 3г Зелень 4г Фрукты сушеные 20г Сахар 10г Фрукты свежее 100г Итого на обед круп и овощей в переводе на овощи 800 г Ужин Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 100г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта 150г Рыба тушеная с овощами 20г Масло подсолнечное 15г Сметана 10г Мука пшеничная 1сорта 3г Лук</p>
	<p>15г Морковь 25г Перец сладкий 5г Зелень 5г Картофельное пюре: Картофель 355г Молоко 50г Масло коровье 10г Масло коровье 15г Сахар 30г Чай 1г Мед 10г Сыр 35г Фрукты свежие 100г Кефир 150г Итого овощей на ужин 420г Итого за день круп и овощей в переводе на овощи 1670г, Хлеб пшеничный из муки 2 сорта-350г, хлеб пшеничный из обогащенной муки 1сорта -400г, масла коровьего-30г, сахара -70г, мед-20г, колбаса полукопченая -20г, сыр-35г, чай- 2г, Фрукты свежие-200г, Кефир -150г, молока-50г, яйцо -1шт, масла подсолнечного -40г, мясо говядина-230г, сок овощной 180г, томат паста -6г, сухофрукты -20г, сметана-30г, рыба - 120г., лавровый лист-0,2г, перец молотый-0,3г, горчичный порошок - 0,3г, уксусная кислота-0,1г,соль-20г. Вторник Завтрак: Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 100г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта -150г Каша перловая 80г Мясо отварное с соусом 100г Масло подсолнечное 8г Мука пшеничная 1сорта 2г Лук 10г Морковь 20г Перец сладкий 5г Чеснок 2г Зелень 3г Томатная паста 2г Масло коровье</p>
	<p>15г Яйцо 1шт Сахар 30г Чай 1г Сок плодово-ягодный 180г Мед 10г Сыр 35г Итого на завтрак круп и овощей в переводе на овощи 450г Обед Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 150г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта - 100г Холодная закуска Салат из свежий капусты Лук репчатый 6г Капуста 130г Морковь 10г Зелень 4г Масло подсолнечное 5г Первое блюдо Суп гороховый Горох 20 Картофель 95г Лук репчатый 21г Морковь 25г Перец 5г Зелень 4г Масло подсолнечное 6г Второе блюдо Каша рисовая 70г Гуляш 130г Масло подсолнечное 6г Томатная паста 4г Мука пшеничная 1сорта 2г Лук 13г Морковь 15г Перец сладкий 5г Чеснок</p>

	<p>3г Зелень 4г Фрукты сушеные 20г Сахар 10г Фрукты свежее 100г Итого на обед круп и овощей в переводе на овощи 800 г Ужин Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 100г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта -150г Рыба жаренная с соусом 120г Масло подсолнечное 15г Сметана 10г Мука пшеничная 1сорта 6г Лук 15г Перец сладкий 5г Зелень 5г Картофельное пюре: Картофель 340г Молоко 50г Масло коровье 10г Масло коровье 15г Сахар 30г Чай 1г Мед 10г Колбаса полукопченая 20г Морковь 25г Перец 5г Фрукты свежие 100г Творог со сметаной Творог 105г Сметана 20г Итого картофеля и овощей и муки в переводе на овощи на 420г Итого за день круп и овощей в переводе на овощи 1670г, хлеб пшеничный из муки 2 сорта-350г, хлеб пшеничный из обогащенной муки 1сорта-400г , масла коровьего-30г, сахара -70г, мед-20г,колбаса</p>
	<p>полукопченая -20г, сыр-35г,чай- 2г,фрукты свежие-200г, , молока-50г,яйцо -1шт,масла подсолнечного -40г,мясо говядина-230г,сок плодоягодный-180г,томат паста -6г,сухофрукты -20г,сметана-30г, творог -105г ,рыба - 120г. лавровый лист-0,2г,перец молотый-0,3г, горчичный порошок - 0,3г,уксусная кислота пищевая -0,1г,соль-20г. Среда Завтрак: Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 100г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта -150г Каша ячневая 80г Мясо куриное отварное с соусом 100г Масло подсолнечное 8г Сметана 10г Мука пшеничная 1сорта 2г Лук 10г Морковь 20г Перец сладкий 5г Чеснок 2г Зелень 3г Томатная паста 2г Масло коровье 15г Сахар 30г Чай 1г Сок овощной 180г Мед 10г Сыр 35г Итого на завтрак круп и овощей в переводе на овощи 450г Обед Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 150г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта 100г Холодная закуска Салат из свеклы Свекла 146г Зелень 4г Масло подсолнечное 5г Первое блюдо Суп из макарон Макароны 20г Картофель</p>
	<p>79г Лук репчатый 27г Морковь 5г Перец 5г Зелень 4г Масло подсолнечное 6г Второе блюдо Капустная запеканка 350г Яйцо 1/2шт(20г) Мясо тушеное 130г Масло подсолнечное 6г Сметана 10г Томатная паста 4г Мука пшеничная 1сорта 2г Лук 13 Морковь 15 Перец сладкий 5г Чеснок 3г Зелень 4г Фрукты сушеные 20г Фрукты свежее 100г Сахар- 10г Итого на обед круп и овощей в переводе на овощи 800 г Ужин Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 100г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта -50г Булочка сдобная Мука пшеничная 1с 75г Яйцо 1/4шт(10г) Масло подсолнечное 10г Сахар 5г Дрожжи 1,05г Рыба отварная с соусом 120г Масло подсолнечное 5г Сметана 10г Мука пшеничная 1сорта 6г Лук 15г Морковь</p>

	<p>25г Перец сладкий 5г Чеснок 1г Зелень 4г Картофельное пюре: Картофель 340г Молоко 50г Масло коровье 10г Масло коровье 15г Сахар 25г Чай 1г Мед 10г Колбаса полукопченая 20г Фрукты свежие 100г Молоко 150г Итого на ужин картофеля и овощей и муки в переводе на овощи на 420г; Итого за день круп и овощей в переводе на овощи 1670г, Хлеб пшеничный из муки 2 сорта-350г, хлеб пшеничный из обогащенной муки 1сорта-300г, мука пшеничная 1сорта 85г, масла коровьего-30г, сахара -70г, мед-20г, колбаса полукопченая -20г, сыр-35г, чай- 2г, фрукты свежие-200г, молока -200г, яйцо -2/3шт (30г), масла подсолнечного -40г, мясо говядина-130г, мясо птицы -100г, сок овощной-180г, томат паста -6г, сухофрукты -20г, сметана-30г, рыба -120г. лавровый лист-0,2г, перец молотый-0,3г, горчичный порошок -0,3г, уксусная кислота пищевая-0,1г, соль-20г. Четверг Завтрак: Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 100г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта -150г Макароны отварные 80г Мясо шпигованное с соусом 100г Масло подсолнечное 8г Мука пшеничная 1сорта 2г Лук 10г Морковь 20г Перец сладкий 5г Чеснок 2г Зелень 3г Томатная паста</p>
	<p>2г Масло коровье 15г Яйцо 1шт Сахар 30г Чай 1г Сок плодово-ягодный 180г Мед 10г Сыр 35г Итого на завтрак круп и овощей в переводе на овощи 450г Обед Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 150г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта -100г Холодная закуска Салат из помидор Помидоры 140 Лук репчатый 6г Зелень 4г Масло подсолнечное 5г Первое блюдо Щи из свежей капусты Мука 1 сорта 3г Капуста 85г Картофель 85г Лук репчатый 21г Морковь 35г Перец 5г Зелень 4г Масло подсолнечное 6г Томат паста 2г Сметана 20г Второе блюдо Каша гречневая 70г Мясо тушеное 130г Масло подсолнечное 6г Томатная паста 2г Мука пшеничная 1сорта 2г Лук</p>
	<p>13 Морковь 15 Перец сладкий 5г Чеснок 3г Зелень 4г Фрукты сушеные 20г Фрукты свежее 100г Итого на обед круп и овощей в переводе на овощи 800 г Ужин Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 100г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта 150г Рыба запеченная в соусе 120г Масло подсолнечное 15г Сметана 10г Мука пшеничная 1сорта 3г Лук 15г Морковь 25г Перец сладкий 5г Зелень 5г Картофельное пюре: Картофель 355г Молоко 50г Масло коровье 10г Масло коровье 15г Сахар 30г Чай 1г Мед 10г Колбаса полукопченая 20г Фрукты свежие 100г Кефир 150г Итого на ужин картофеля и овощей и муки в переводе на овощи на 420г Итого за день круп и овощей в переводе на овощи 1670г, хлеб пшеничный из муки 2 сорта-350г, хлеб пшеничный из обогащенной муки 1сорта-300г, мука пшеничная 1сорта 10г, масла коровьего-30г, сахара -70г, мед-20г, колбаса полукопченая -20г, сыр-35г, чай- 2г, фрукты свежие-200г, молока -50,кефир- 150г лавровый лист-0,2г, перец молотый-0,3г, горчичный порошок - 0,3г, уксусная кислота-0,1г ,яйцо -1шт,</p>

	<p>масла подсолнечного -40г, мясо говядина-230г, сокплодово-ягодный-180г, томат паста -6г, сухофрукты -20г, сметана-30г, Рыба - 120г, соль-20г. Пятница Завтрак: Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 100г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта -150г Макароны отварные 80г Курица жаренная с соусом 100 Масло подсолнечное 8г Мука пшеничная 1сорта 2г Лук 10г Морковь 20г Перец сладкий 5г Чеснок 2г Зелень 3г Сметана 10г Масло коровье 15г Яйцо 1шт Сахар 30г Чай 1г Сок овощной 180г Мед 10г Колбаса полукапченая 20г Итого на завтрак круп и овощей в переводе на овощи 450г Обед Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 150г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта -100г Холодная закуска Салат из огурцов Огурцы 140г Лук репчатый 6г Зелень 4г Масло подсолнечное 5г Первое блюдо Суп картофельный Картофель 185г Лук</p>
	<p>репчатый 21г Морковь 35г Перец 5г Зелень 4г Масло подсолнечное 6г Второе блюдо Каша рисовая 70г Поджарок 130г Масло подсолнечное 6г Томатная паста 4г Мука пшеничная 1сорта 2г Лук 13г Морковь 15г Перец сладкий 5г Чеснок 3г Зелень 4г Фрукты сушеные 20г Сахар 30г Фрукты свежее 100г Итого на обед круп и овощей в переводе на овощи 800г Ужин Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 100г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта -150г Рыба тушенная с соусом 120г Масло подсолнечное 15г Томат паста 2г Мука пшеничная 1сорта 6г Лук 15г Морковь 25г Перец сладкий 5г Зелень 5г Картофельное пюре: Картофель 340г Молоко 50г Масло коровье 10г Масло коровье</p>
	<p>15г Сахар 30г Чай 1г Мед 10г Сыр 35г Фрукты свежие 100г Творог со сметаной 105г Сметана 20г Итого на ужин картофеля и овощей и муки в переводе на овощи на 420г Итого за день круп и овощей в переводе на овощи 1670г, хлеб пшеничный из муки 2 сорта-350г, хлеб пшеничный из обогащенной муки 1сорта-300г, мука пшеничная 1сорта 10г, масла коровьего-30г, сахара -70г, мед-20г, колбаса полукапченая -20г, сыр-35г, чай- 2г, фрукты свежие-200г, молока -50г, творог105г, сметана-30г, яйцо -1шт, масла подсолнечного -40г, мясо говядина-130г, мясо птица- 100г, сок овощной-180г, томат паста -6г, сухофрукты -20г, сметана-30г, рыба - 120г. лавровый лист-0,2г, перец молотый-0,3г, горчичный порошок - 0,3г, уксусная кислота пищевая-0,1г,соль-20г. Суббота Завтрак: Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 100г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта 150г Каша рисовая 80г Мясо тушеное в соусе 100 Масло подсолнечное 8г Мука пшеничная 1сорта 2г Лук 10г Морковь 20г Перец сладкий 5г Чеснок 2г Зелень 3г Томатная паста 2г Масло коровье 15г Яйцо 1шт Сахар 30г Чай 1г Сок плодово-ягодный</p>

	<p>180г Мед 10г Сыр 35г Итого на завтрак круп и овощей в переводе на овощи 450г Обед Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 150г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта -100г Холодная закуска Салат из помидор и огурцов Огурцы 70г Помидоры 70г Лук репчатый 6г Зелень 4г Масло подсолнечное 5г Первое блюдо Суп из овощей Мука 1 сорта 3г Картофель 90г Капуста 80г Лук репчатый 21г Морковь 35г Перец 5г Зелень 4г Масло подсолнечное 6г Сметана 20г Второе блюдо Макароны отварные 70г Мясо тушеное 130г Масло подсолнечное 6г Томатная паста 4г Мука пшеничная 1сорта 2г Лук 13г Морковь 15г Перец сладкий 5г Чеснок 3г Зелень 4г Фрукты сушеные 20г Сахар 10г Фрукты свежее</p>
	<p>100г Итого на обед круп и овощей в переводе на овощи 800г Ужин Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 100г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта - 50г Булочка сдобная Мука пшеничная 1с 75г Яйцо 1/4шт (10г) Масло подсолнечное 10г Сахар 5г Дрожжи 1,05г Рыба отварная с соусом 120г Масло подсолнечное 5г Сметана 10г Мука пшеничная 1сорта 3г Лук 15г Морковь 25г Перец сладкий 5г Зелень 5г Картофельное пюре: Картофель 355г Молоко 50г Масло коровье 10г Масло коровье 15г Сахар 25г Чай 1г Мед 10г Колбаса полукопченая 20г Фрукты свежие 100г Кефир 150г Итого на ужин картофеля и овощей и муки в переводе на овощи на 420г Итого за день круп и овощей в переводе на овощи 1670г, Хлеб пшеничный из муки 2 сорта-350г, хлеб пшеничный из обогащенной муки 1сорта-300г, мука пшеничная 1сорта 85г, масла коровьего-30г, сахара -70г, мед-20г, колбаса полукопченая -20г, сыр-35г, чай- 2г, фрукты свежие-200г, молока -50г, кефир-150г, сметана-30г, яйцо -1,1/4шт, масла подсолнечного -40г, мясо говядина-130г, мясо птица- 100г, сок овощной-180г, томат паста -6г, сухофрукты -20г, сметана-30г, рыба - 120г. дрожжи- 1,05г, лавровый лист-0,2г,перец молотый-0,3г, горчичный порошок - 0,3г, уксусная кислота пищевая</p>
	<p>-0,1г, соль-20г. Воскресенье Завтрак: Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 100г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта -150г Каша гречневая 80г Мясо тушеное с соусом 100 Масло подсолнечное 8г Мука пшеничная 1сорта 2г Лук 10г Морковь 20г Перец сладкий 5г Чеснок 2г Зелень 5г Томатная паста 2г Масло коровье 20г Яйцо 1шт Сахар 30г Чай 1г Сок овощной 180г Мед 10г Сыр 35г Итого на завтрак круп и овощей в переводе на овощи 450г Обед Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 150г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта-100г Холодная закуска Салат из огурцов и помидор Огурцы 70г Помидоры 70г Лук репчатый 6г Зелень 4г Масло подсолнечное 5г Первое блюдо Борщ по - флотски Мука1с. 3г Картофель 53г Капуста 50г Свекла 67г Лук репчатый</p>

	<p>21г Морковь 35г Перец 5г Зелень 4г Масло подсолнечное 6г Томат паста 2г Сметана 20г Второе блюдо Каша пшенная 70г Поджарок 130г Масло подсолнечное 6г Томатная паста 2г Мука пшеничная 1 сорта 2г Лук 13г Морковь 15г Перец сладкий 5г Чеснок 3г Зелень 4г Фрукты сушеные 20г Сахар- 10г Фрукты свежее 100г Итого на обед круп и овощей в переводе на овощи 800г Ужин Хлеб пшеничный из муки 2 сорта - 100г Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта 150г Рыба тушенная с овощами 120г Масло подсолнечное 15г Мука пшеничная 1 сорта 3г Лук 15г Морковь 25г Перец сладкий 5г Зелень 5г Сметана 10г Рагу овощное Картофель 215г Капуста 140г Масло коровье 20г Сахар 30г Чай</p>
--	--

	<p>1г Мед 10г Колбаса полукопченая 20г Фрукты свежие 100г молоко 150г Итого на ужин картофеля и овощей и муки в переводе на овощи на 420г Итого за день круп и овощей в переводе на овощи 1670г, хлеб пшеничный из муки 2 сорта-350г, хлеб пшеничный из обогащенной муки 1сорта-400г, мука пшеничная 1сорта 10г, масла коровьего-40г, сахара -70г, мед-20г, колбаса полукопченая -20г, сыр-35г, чай- 2г, фрукты свежие-200г, молока -150г, сметана-30г, яйцо -1шт, масла подсолнечного -40г, мясо говядина-230г, мясо, сок овощной-180г, томат паста -6г, сухофрукты -20г, сметана-30г, рыба - 120г лавровый лист-0,2г, перец молотый-0,3г, горчичный порошок - 0,3г, уксусная кислотацищевая-0,1г,соль-20г. Итого расход продуктов по норме № 1 «Общевойсковой пайка» за семь дней. Норма 1 «Общевойсковой пайка»</p> <p>№ п/п Наименования продуктов г/день на 1 человека За 7дней На 1 Человека г Фактически по расклад дек за 7дней г Недорас ход Пере Рас ход 1 Хлеб пшеничный из муки 2 сорта 350 2450 2450 2 Хлеб пшеничный из обогащенной муки 1 сорта 400 2800 2600 200 3 Мука пшеничная 1 сорта (обогащенная) 10 70 220 150 4 Крупа гречневая 1 сорта 30 210 230 20 5 Крупа овсяная высшего сорта 10 70 70 6 Крупа перловая 1 сорта 10 70 80 10 7 Крупа пшенная высшего сорта 10 70 70 8 Крупа ячневая 1 сорта 10 70 80 10 9 Крупа рисовая высшего сорта 30 210 220 10 10 Бобы (горох, фасоль) 1 сорта 10 70 20 50 11 Макароны изделия (вермишель, рожки, лапша) высшего сорта 35 245 250 5 12 Мясо говядины 1 категории 200 1400 1410 10 13 Мясо куриное 1 категории 30 210 200 10 14 Колбаса полукопченая высшего сорта 20 140 140 15 Рыба потрошенная без головы (сазан, сом, карп, судак) 120 840 840 16 Яйцо куриное (штук) 1 7 7 17 Молоко коровье, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) 90 630 600 30 18 Кефир*, жирность не менее 2,5 % (миллилитров) 60 420 450 30 19 Сметана*, жирность не менее 15 % 30 210 210 20 Творог*, жирность не менее 9 % 30 210 210 21 Сыр сычужный твердый 35 245 245 22 Масло коровье, доля животного жира не менее 72,5 % 40 280 280 23 Масло подсолнечное 40 280 280 24 Сахар-песок 70 490 490 25 Мед пчелиный (пакетированный по 10 г) 20 140 140 26 Чай черный высшего сорта 2 14 14 27 Соль пищевая йодированная 20 140 140 28 Дрожжи хлебопекарные прессованные* 0,3 2,1 2,1 29 Лавровый лист 0,2 1,4 1,4 30 Перец молотый 0,3 1,4 1,4 31 Горчичный порошок 0,3 1,4 1,4 32 Уксусная кислота пищевая 70 % 0,1 0,7 0,7 33 Картофель свежий 420 2940 2940 34 Капуста белокочанная свежая 130 910 885 25 35 Свекла свежая 40 280 280 36 Морковь свежая 95 665 665 37 Лук репчатый свежий 65 455 455 38 Чеснок свежий 5 35 35 39 Огурцы свежие* 50 350 350</p>
--	--

	<p>40 Помидоры свежие* 50 350 350 41 Томатная паста 6 42 42 42 Перец сладкий свежий 20 140 140 43 Зелень* (лук зеленый, укроп, петрушка) свежая 20 140 140 44 Сок овощной (миллилитров) 90 630 720 90 45 Фрукты свежие (яблоки, бананы, апельсины) 200 1400 46 Фрукты сушеные (изюм, курага, чернослив) 20 140 47 Сок плодово-ягодный (миллилитров) 90 630 540 90 48 Поливитаминный препарат, драже (декабрь-май) 1 Перерасход крупы 5 грамм, заменяем недорасходом капусты белокачаной 25 грамм, перерасход мяса говядины 1 категории 10 грамм, заменяем недорасходом мяса птицы 10 грамм, перерасход кефира 30 грамм, заменяем недорасходом молока 30 грамм, перерасход сока овощного 90грамм, заменяем недорасходом сока плодово-ягодного 90 грамм К мясным блюда приготавливать соус красный основной, соус сметанный, к мясным блюдам из птицы приготавливать соус белый основной, соус сметанный, к рыбным блюда приготавливать белый соус основной, соус томатный, соус сметанный.</p>
<p>Условия к потенциальному поставщику в случае определения его победителем и заключения с ним договора о государственных закупках (указываются при необходимости) (Отклонение потенциального поставщика за не указание и непредставление указанных сведений не допускается)</p>	<p>Наличие действующей личной медицинской книжки (e-LMC) с отметками о прохождении обязательного медицинского осмотра, гигиенического обучения и об отсутствии противопоказаний к работе в сфере общественного питания на текущий период</p>