**ОБҐРУНТУВАННЯ**

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

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

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

1. 1.Найменування: Середня загальноосвітня школа № 42 м. Львова

1. 2. Код згідно з ЄДРПОУ: 23887307

1. 3. Місцезнаходження: 79038, Україна, Львівська область, Львів, Каштанова,9

1. 4. Категорія: Юридичні особи, які забезпечують потреби держави або територіальної громади

2. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): **Послуги з організації шкільного харчування (Код ДК 021:2015: 55510000-8 – Послуги їдалень)**

**3. Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:** відкриті торги з особливостями, UA-2024-01-29-003457-a

**4. Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**

**4.1. Очікувана вартість закупівлі становить**  *1 829 650.00 грн. без ПДВ*

**4.2. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**

При визначенні очікуваної вартості предмету закупівлі Замовник керувався:

* *Примірною методикою визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275;*
* *Наказом ЛМР Департаменту розвитку управління освіти №612р від 28.12.2023 року Про організацію харчування учнів у закладах загальної середньої освіти Львівської міської територіальної громади у 2024 році. Згідно даного наказу з 1 січня 2024 року вартість одноразового харчування в граничних нормах встановлено 43,00 гривень;*
* *Місцевий бюджет*

*-*

**5. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.**

*Термін надання послуг: з дати укладання договору по 31 грудня 2024р.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Повна назва навчального закладу (код ЄДРПОУ)** | Середня загальноосвітня школа № 42 м. Львова23887307 |
| **Адреса фактичного місцезнаходження навчального закладу** | 79038, Україна , Львівська обл., Львів, вул. Каштанова, 9 |
| **К-сть****днів харчування** | 115 |
| **К-сть учнів (дітей)\*** | 370 |
| **Кількість дітоднів** | 42550 |

\* Одноразове харчування учнів у закладах загальної середньої освіти Львівської міської територіальної громади у 2024 році повинно здійснюватись з дотриманням вимог чинних нормативно-правових актів в межах видатків на харчування, передбачених бюджетом Львівської міської територіальної громади на 2024 рік, а саме для:

* дітей-сиріт
* дітей, позбавлених батьківського піклування,
* дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних та інклюзивних класах
* дітей із сімей, які отримують допомогу згідно із Законом України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям» (на підставі довідок з управління праці і соціального захисту населення)
* дітей з числа осіб, визначених у статтях 10 та 10-1 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту»
* учнів 1-4 класів
* учнів закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності Львівської міської територіальної громади з числа дітей (рідних, усиновлених, пасинків, падчерок) учасників бойових дій (яким у встановленому порядку надано такий статус)
* учнів закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності Львівської міської територіальної громади з числа дітей (рідних, усиновлених, пасинків, падчерок) осіб, які брали/беруть участь у заходах, необхідних для забезпечення оборони України, захисту безпеки населення та інтересів держави у зв’язку із військовою агресією російської федерації проти України
* учнів закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності Львівської міської територіальної громади з числа дітей (рідних, усиновлених, пасинків, падчерок) осіб з інвалідністю внаслідок війни
* учнів закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності Львівської міської територіальної громади з числа дітей (рідних, усиновлених, пасинків, падчерок) постраждалих учасників Революції Гідності та Героїв Небесної Сотні
* дітей із багатодітних сімей
* дітей працівників закладів охорони здоров’я, померлих внаслідок коронавірусної хвороби (COVID-19)
* дітей з числа внутрішньо переміщених осіб чи дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів.

**ВИМОГИ ЩОДО НАДАННЯ ПОСЛУГ ЇДАЛЕНЬ**

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування. Учасник також враховує, що протягом року змінюється віковий та кількісний склад учнів.

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів та прибирання столів. Персонал, який планується залучати безпосередньо до приготування їжі, повинен мати медичні книжки з результатами проходження періодичних профілактичних медичних оглядів, та інші необхідні документи. Персонал повинен проходити гігієнічне навчання.

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

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

Учасник повинен проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника навчального закладу чи іншої визначеної керівником закладу відповідальною за проведення бракеражу особою/ами. У разі встановлення та актування бракеражем факту неякісного приготування готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин (у відповідності до вимог п.24 постанови 305) та забезпечити дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Протягом надання послуг учасник повинен вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки, а також забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентаря, спеціального та санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, а також необхідним для роботи технологічним обладнанням (розділові металеві столи, холодильники, ваги для готової продукції, плити, сковороди, витяжки тощо). З метою запобігання зриву харчування необхідно відповідне обладнання при потребі мати в наявності до укладення договору та встановити за один робочий день до підписання договору.

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 учасник може забезпечити до реалізації в закладі освіти буфетною продукцією та забезпечити роботу буфету відповідним персоналом і обладнанням. Послуги їдалень та буфета, а також приготування їжі будуть здійснюються в приміщеннях їдальні та харчоблоку навчального закладу. Ціна послуг та буфетної продукції має включати в себе витрати на закупівлю продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, тощо. Ціна послуг та буфетної продукції повинна включати в себе всі податки та збори, обов’язкові платежі.

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

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

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

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

- Наказу Міністерства охорони здоров’я України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб».

Відповідно до Закону України «Про повну загальну середню освіту», керуючись Положенням про управління освіти департаменту розвитку Львівської міської ради, затвердженим рішенням виконавчого комітету Львівської міської ради від 18.11.2022 №1094, управлінням освіти департаменту розвитку Львівської міської ради, наказом від 22.12.2023 р. №601р «Про затвердження примірного меню для організації харчування учнів в закладах загальної середньої освіти Львівської міської територіальної громади», затверджено чотиритижневе примірне меню «Для харчування учнів в осінній період» та «Для харчування учнів у зимово-весняний період».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів в осінній період

**1 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Салат з капусти,огірків та кропу ( Є.Кл.) | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Скрамбл(Є.Кл.) | 50 |
| Каша розсипчаста гречана з чебрецем (Є.Кл.) | 120 |
| Чай з лимоном | 200 |
| Фрукти (яблуко) | 50 |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з буряка з селерою (Є.Кл.) | 40 |
| Філе курки запечене або чахохбілі (Є.Кл.) | 50 |
| Картопляне пюре з орегано(Є.Кл.) | 120 |
| Компот з яблук | 200 |
| Хліб житній | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Макарони відварні з твердим сиром | 170 |
| Чай з мелісою (Є.Кл. ) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти (банан або виноград ) | 100 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Салат з вареної моркви з зеленим горошком | 40 |
| Курячі нагетси (Є.Кл.) | 45 |
| Каша пшенична | 120 |
| Какао з молоком | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти | 50 |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з помідорів з сол.перцем(Є.Кл.) або овочевий | 40 |
| Риба тушкована з овочами під томатним соусом(Є.Кл.) | 48\12 |
| Рис з кмином ( Є.Кл .) | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб житній | 30 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів в осінній період

**2 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Оладі з родзинками з фруктовою поливкою або фруктовим кюлі | 100\15 |
| Какао з молоком | 200 |
| Фрукти (яблуко, виноград) | 100 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з капусти з яблуком та селерою(Є.Кл.) \* | 40 |
| Болоньєзе (Є.Кл.) \* | 50 |
| Макарони відварні | 120 |
| Чай з мелісою ( Є.Кл.) \* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Салат з помідорів та огірків (Є.Кл.) або овочів | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Биточки м'ясні запечені  | 50 |
| Каша розсипчаста булгур (Є.Кл.) | 120 |
| Чай зелений (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Запіканка сирна або сирники з фруктовим кюлі (Є.Кл.) \* або з фрук.поливкою | 150\15 |
| Узвар із суміші сухофруктів(Є.Кл.) | 200 |
|  |  |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Буряк тушкований з яблуками( Є.Кл.) | 40 |
| Биточки рибні | 50 |
| Картопля запечена з куркумою (Є.Кл.) | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб житній | 30 |
| Фрукти | 50 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів в осінній період

**3 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Салат вітамінний | 40 |
| Макарони відварні з сиром | 170 |
| Чай каркаде (Є.Кл. )\* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти (яблуко або виноград ) | 70 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з овочів з аром.олією (Є.Кл.) \* | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Котлети січені з курки запечені | 50 |
| Каша гречана з чебрецем (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай зелений | 200 |
| Хліб житній | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Каша в'язка молочна рисова або вівсяна з гарбузом з фруктовою поливкою | 170\10 |
| Какао з молоком | 200 |
| Фрукти (виноград, яблуко) | 70 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Салат з помірорів і огірків з циб. (Є.Кл.) або овочевий | 40 |
| Відбивна з курки | 50 |
| Каша перлова або горохове пюре | 120 |
| Чай з мелісою (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з буряка з сухариками (Є.Кл.) | 40 |
| Фрикадельки рибні | 50 |
| Картопляне пюре з орегано (Є.Кл.) | 120 |
| Компот з суміші фруктів | 200 |
| Хліб житній | 30 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів в осінній період

**4 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Ризото із зеленим горошком та твердим сиром (Є.Кл.) \* | 170 |
| Чай з лимоном | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти (виноград, яблуко) | 100 |
|  |  |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з помідорів і огірків(Є.Кл.) або овочів | 40 |
| Тефтелі з м'яса в сметанно томатному соусі | 50\25 |
| Каша пшенична (Є.Кл.) | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Салат з овочів або вінегрет (Є.Кл.) | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Шніцель з м'яса | 50 |
| Кускус розсипчастий з м'ятою (Є.Кл.) | 120 |
| Какао з молоком | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Запіканка сирна або сирники з фруктовим кюлі (Є.Кл.) \* або з фрук. поливкою | 150\15 |
| Узвар із суміші сухофруктів або суміші св.фруктів (Є.Кл.) | 200 |
|  |  |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з свіжої капусти,огірків та кропу (Є.Кл.) | 40 |
| Котлети рибні | 50 |
| Картопляне пюре з орегано (Є.Кл.) | 120 |
| Чай з мелісою (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб житній | 30 |
| Фрукти  | 50 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів у зимово-весняний період

**1 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Салат з капусти з зеленим горошком або кукурудзою | 40 |
| Cир твердий | 10 |
| Скрамбл(Є.Кл.) | 50 |
| Каша розсипчаста гречана з чебрецем ( Є.Кл.) | 120 |
| Чай з лимоном | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з буряка з сухариками (Є.Кп.) \* | 40 |
| Філе курки запечене або чахохбілі (Є.Кл.) \* | 50 |
| Картопляне пюре з орегано (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай з мелісою (Є.Кл.) \* | 200 |
| Хліб житній | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Макарони відварні з сиром | 170 |
| Какао з молоком | 200 |
| Фрукти (банан) | 100 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Салат з вареної моркви з насінням соняшника(Є.Клоп.) | 40 |
| Курячі нагетси (Є.Кл.) | 45 |
| Каша пшенична або горохове пюре | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти ( яблуко ) | 50 |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат овочевий з ароматною олією(Є.Кл.) | 40 |
| Риба тушкована з овочами під томатним соусом(Є.Кл.) | 48\12 |
| Рис з кмином ( Є.Кл .) | 120 |
| Компот з суміші фруктів | 200 |
| Хліб житній | 30 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів у зимово-весняний період

**2 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Оладі з фруктовою поливкою або фруктовим кюлі (Є.Кл.) \* | 100\15 |
| Какао з молоком | 200 |
| Фрукти (яблуко або апельсин) | 100 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з капусти з нас.соняшника(Є.Кл.) | 40 |
| Болоньєзе (Є.Кл.) \* | 50 |
| Макарони відварні | 120 |
| Чай з мелісою ( Є.Кл.) \* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Салат з овочів з аромат. олією (Є.Кл.) \* | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Биточки м'ясні запечені | 50 |
| Каша розсипчаста булгур (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай зелений | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Запіканка сирна або сирники з фруктовим кюлі (Є.Кл.) \* або з фрук.поливкою | 150\15 |
| Узвар із суміші сухофруктів(Є.Кл.) | 200 |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з буряка з твердим сиром | 40 |
| Биточки рибні | 50 |
| Картопля запечена з куркумою (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб житній | 30 |
| Фрукти ( яблуко ) | 50 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів у зимово-весняний період

**3 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Салат вітамінний | 40 |
| Макарони відварні з сиром | 170 |
| Чай каркаде (Є.Кл. )\* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти | 50 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з овочів з аром.олією або вінегрет (Є.Кл.)\* | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Котлети січені з курки запечені | 50 |
| Каша гречана з чебрецем (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай зелений | 200 |
| Хліб житній | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Каша в'язка молочна рисова або вівсяна з фруктовою поливкою | 170\10 |
| Какао з молоком | 200 |
| Фрукти  | 70 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Салат з вареної моркви з зеленим горошком (Є.Кл.) | 40 |
| Відбивна з курки | 50 |
| Каша перлова з маслом | 120 |
| Чай з мелісою (Є.Кл.) \* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з буряка з сухариками(Є.Кл.) \* | 40 |
| Фрикадельки з риби | 50 |
| Картопляне пюре з орегано (Є.Кл.) \* | 120 |
| Компот з суміші фруктів | 200 |
| Хліб житній | 30 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів у зимово-весняний період

**4 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Ризото із зеленим горошком та твердим сиром (Є.Кл.) \* | 170 |
| Какао з молоком | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти (яблуко або апельсин) | 100 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з овочів з аром.олією (Є.Кл.) | 40 |
| Тефтелі з м'яса в сметанно-томатному соусі | 50\25 |
| Каша пшенична (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) \* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Салат з свіжої капусти з насінням соняшника (Є.Кл.) | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Шніцель з м'яса | 50 |
| Кускус розсипчастий з м'ятою (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай чорний з лимоном (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Запіканка сирна або сирники з фруктовим кюлі (Є.Кл.) \* або з фрук. поливкою | 150\15 |
| Узвар із суміші сухофруктів (Є.Кл.) | 200 |
|  |  |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з овочів або вінегрет (Є.Кл.) | 40 |
| Котлети рибні | 50 |
| Картопляне пюре з орегано (Є.Кл.) | 120 |
| Чай з мелісою (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб житній | 30 |
| Фрукти ( яблуко ) | 70 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».