

Бекітемін

Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар балаларға арналған Рудный арнайы мектебі» КММ директоры



 А.А. Дайкер  
2020 жылғы «21» ақпандағы

Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті немесе тауарларды жеткізушіні, сонымен қатар мектепке дейінгі ұйымдарында, жетім балалар мен ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды берушіні таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға  
2-қосымша

**Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының "Ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар балаларға арналған Рудный арнайы мектебі" коммуналдық мемлекеттік мекемесінде білім алушылардың тамақтандыру ұйымдастыру бойынша қызметтерді сатып алу бойынша Жеткізуші таңдау бойынша конкурстық құжаттама**

Жеткізуші таңдау бойынша конкурсы

Конкурсты ұйымдастырушы: Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар балаларға арналған Рудный арнайы мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі. Мекен-жайы: 111500, Қостанай қаласы, Рудный қаласы, Володарский көшесі,3.

БСН 980540000951, БСК KZ40070102KSN3901000,БИК KKMFKZ2A «ҚР Қаржы Министрлігі қазынашылық комитеті» РММ. Тел. 8(71431)7-73-28 (бухгалтерия) e-mail: [rudkorr@mail.ru](mailto:rudkorr@mail.ru)

1.Жалпы ережелер

Конкурс Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар балаларға арналған Рудный арнайы мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесінде білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтерді берушіні таңдау мақсатында өткізіледі.

Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтерді сатып алу бойынша осы конкурс (лот) үшін бөлінген сома 1915200,00 теңге (бір миллион тоғыз жүз он бес мың екі жүз



теңге 00 тиын), соның ішінде ҚҚС 205200,00теңге (екі жүз бес мың екі жүз теңге 00 тиын).

Осы конкурстық құжаттама мыналарды қамтиды:

1) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 1-қосымшаға сәйкес нысан бойынша көрсетілетін қызметтерді алушылар санаттарының тізбесін, тауарды берушіні таңдау кезінде 2-қосымшаға сәйкес нысан бойынша сатып алынатын тауарлардың тізбесін;

2) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 3-қосымшаға сәйкес Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті (оқушыларды тиімді тамақтандыруды қамтамасыз ету үшін талап етілетін перспективалы мәзір қоса беріле отырып) немесе тауарларды, сондай-ақ мектепке дейінгі, жетім балалар мен ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етумен байланысты тауарларды берушіні таңдау жөніндегі конкурстық құжаттаманың техникалық тапсырмалары;

3) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 4, 5-қосымшаларға сәйкес нысандар бойынша заңды және жеке тұлғалар үшін конкурсқа қатысуға арналған өтінімді;

4) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 6-қосымшаға сәйкес нысан бойынша әлеуетті өнім берушінің біліктілігі туралы мәліметтерді;

5) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 7, 8-қосымшаларға сәйкес таңдау өлшемшарттарын;

6) осы Үлгілік конкурстық құжаттамаға 9-қосымшаға сәйкес үлгілік шартты қамтиды.

4. Конкурсқа қатысуға ниет білдірген әлеуетті өнім берушіні конкурсқа қатысуға өтінімімен қоса көрсетілетін қызметтерді немесе тауарларды сатып алу үшін бөлінген соманың бір пайызынан кем емес мөлшерде конкурсқа қатысуға арналған өтінімнің қамтамасыз етуін төменде аталған нысандардың біреуімен енгізеді:

1) мынадай банк шотында БСК KZ570705022610507001,БИК ККМФКZ2A «ҚР Қаржы Министрлігі қазынашылық комитеті» РММ орналастырылатын ақшаның кепілдік берілген ақшалай жарнасы;

2) банктік кепілдік.

Қағидалардың 22 (91)-тармағына сәйкес құжаттар пакетін әлеуетті өнім беруші немесе оның сенімхат бойынша өкілі 2020 жылдың «04» наурызда «10 » сағат «00» минутқа мерзімге дейін конкурсты ұйымдастырушының Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар балаларға арналған Рудный арнайы мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі, 111500, Қостанай қаласы, Рудный қаласы, Володарский көшесі,3. мекенжайында орналасқан пошталық мекенжайына жібереді немесе комиссияның хатшысына (мектеп ғимаратының екінші қабатында орналасқан бухгалтерия кабинеті ) қолма-қол береді.

Құжаттарды әлеуетті өнім беруші конкурсты ұйымдастырушыға тігілген, нөмірленген түзетусіз түрінде ұсынады. Өтінімнің соңғы парағына бірінші басшының қолы қойылады және мөрмен бекітіледі.

Конкурсты ұйымдастырушы белгіленген мерзім өткеннен кейін ұсынылған құжаттар тіркелуге жатпайды және әлеуетті өнім берушілерге қайтарылады.



Орта білім беру ұйымдарында  
білім алушыларды  
тамақтандыруды ұйымдастыру  
бойынша қызметті немесе  
тауарларды жеткізушіні,  
сонымен қатар мектепке дейінгі  
ұйымдарында, жетім балалар  
мен ата-аналарының  
қамқорлығынсыз қалған  
балаларға арналған білім беру  
ұйымдарында тәрбиеленетін  
және білім алатын балаларды  
тамақтандыруды қамтамасыз  
етуге байланысты тауарларды  
берушіні таңдау жөніндегі  
үлгілік конкурстық  
құжаттамаға  
1-қосымша

Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар балаларға арналған Рудный арнайы мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесінде білім алушылардың тамақтандыруын ұйымдастыру бойынша қызметтерді сатып алу бойынша конкурс

№	Конкурсты ұйымдастырушының атауы	Білім беру ұйымындағы көрсетілетін қызметті алушылардың жалпы саны	Оның ішінде бюджет каражаты есебінен тамақтандыру мен қамтамасыз етілетін білім алушылар	Қызметті көрсету мерзімдері	Қызметті көрсету орны	Білім алушыларды тегін тамақтандыруды қамтамасыз етуге бюджет каражаты есебінен бөлінген сома
1	2	3	4	5	6	7
	Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар балаларға арналған Рудный арнайы мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі	94	42	2020 жылдың 01 сәуірден бастап 2020 жылдың 31 желтоқсанға дейін	Қостанай қаласы, Рудный қаласы, Володарский көшесі,3	1915200,00 теңге сомасында (бір миллион тоғыз жүз он бес мың екі жүз теңге 00 тиын)

2020 жылдың «21» ақпан

Директор

М.О.

Анна Александровна Дайкер



Орта білім беру ұйымдарында  
білім алушыларды  
тамақтандыруды ұйымдастыру  
бойынша қызметті немесе  
тауарларды жеткізушіні,  
сонымен қатар мектепке дейінгі  
ұйымдарында, жетім балалар  
мен ата-аналарының  
камқорлығынсыз қалған  
балаларға арналған білім беру  
ұйымдарында тәрбиеленетін  
және білім алатын балаларды  
тамақтандыруды қамтамасыз  
етуіне байланысты тауарларды  
берушіні таңдау жөніндегі  
үлгілік конкурстық  
құжаттамаға  
3-қосымша

**Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар балаларға арналған Рудный арнайы мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесінде білім алушылардың тамақтандыруын ұйымдастыру бойынша қызметтерді сатып алу бойынша Жеткізушіні таңдау жөніндегі конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма**

Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсету. Осы техникалық тапсырмада Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар балаларға арналған Рудный арнайы мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесінде білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметтің сәйкес келуі тиіс сандық және сапалық сипаттамалар беріледі.

94 білім алушыға , оның ішінде жергілікті бюджет қаражаты есебінен 1915200,00 теңге сомасында (бір миллион тоғыз жүз он бес мың екі жүз теңге 00 тиын), оның ішінде 205200,00 теңге (екі жүз бес мың екі жүз теңге 00 тиын)/ ҚҚС қоспағанда 42 білім алушыға тамақтандыру ұсынылады.

Бұл ретте бір білім алушыға күніне тамақтану құны:

Жасы	Бір білім алушыға күніне тамақтану құны, теңге
6(7)-10 жас	356,00
11-14 жас	410,00
15-18 жас	452,00

Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар балаларға арналған Рудный арнайы мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесінде оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру кезіндегі негізгі мақсаттар мен міндеттер жас ерекшелігі бойынша тағамдық заттар мен қуатына физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес оқушыларды тиімді тамақтандырумен қамтамасыз ету болып табылады.

Білім алушыларды тамақтандыру мекен-жайы жүзеге асырылады: 111500, Қостанай қаласы, Рудный қаласы, Володарский көшесі, 3,1 қабат асхана үй-жайы .



Көрсетілетін қызметті беруші ас әзірлейтін бөліктің және оның қызметкерлерінің жұмысына басшылық жасайды, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясына, азық-түліктерді салудың, порциялардың шығу нормасының сақталуына, білім алушыларға өнімдер мен тағамдардың берілуіне және жеткізілетін азық-түліктердің сапасына, оны сақтау және тарату қағидаларының сақталуына бақылауды қамтамасыз етеді.

Көрсетілетін қызмет беруші ас әзірлейтін бөлікте, өндірістік және қойма бөлмелерінде санитариялық-эпидемиологиялық және гигиеналық қағидаларды сақтауды қамтамасыз етеді.

Өнім беруші білім беру ұйымының Санитариялық қағидалармен бекітілген нысан бойынша дайын өнімнің сапасына (бракераж) бақылау журналын жүргізуге жағдайды қамтамасыз етеді.

Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық бұйымдардың тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық ерекшеліктері, технологиясы және дайындау жағдайлары балаларға арналған тағам өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес болуы тиіс.

Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының «Ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар балаларға арналған Рудный арнайы мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесінде асханасына және (немесе) буфетіне тағамдарды мектептік тамақтандырудың базалық ұйымдарынан жеткізілген жағдайда тиісті температураны сақтауды қамтамасыз ететін арнайы ыдыстар (термоконтейнерлер) қолданылады.

Анна Александровна Дайкер директоры бекіткен білім алушыларды тамақтандырудың белгіленген тәртібіне сәйкес білім алушыларға бір реттік ыстық тамақ (түскі ас): 1-4 сынып оқушылары үшін 10 сағ 50 мин 11 сағ 05 мин; 5-9 сынып оқушылары үшін 11 сағ 45 мин 12 сағ 00 мин ұсынылады.

Санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес буфет өнімдерін тарату үшін жағдайлар жасалады.

Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін тарату сағат 10 сағ 00 мин бастап 13 сағ 00 мин. дейін жүзеге асырылады.

Көрсетілетін қызмет беруші ай сайын Анна Александровна Дайкерге тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәлімет ұсынады.

Әлеуетті өнім беруші шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін халықтың санитариялық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес бекітеді.

Тамақтанудың іс жүзіндегі рационы бекітілген перспективалы мәзірге сәйкес келуі тиіс. Санитариялық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес, ерекше жағдайларда бір өнімді, тағамды және аспаздық бұйымдарды басқаларымен ауыстыруға жол беріледі.

Жекелеген оқушыларға жеңіл (емдәм) тамақтандыру ұйымдастырылады.

Көрсетілетін қызметті беруші тағамды дайындау технологиясын және дайын тағамдарды каллориялығына сәйкестігін сақтау үшін ас әзірлейтін бөліктерде бірыңғай тағамды дайындау картотекасының бар болуын қамтамасыз етеді.

Тағамдар картотекасын пайдалану арқылы тамақты дайындау жүзеге асырылады, онда өнімдердің таратылуы, тағамдардың түсімі, әр тағамның құрамы туралы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздың, майлардың, көмірсулардың, витаминдердің болуы) және



әр тағамның (аспаздық бұйымның) энергетикалық құндылығы (калориялығы) мен әр тамақты қабылдау жиынтығы туралы толық ақпарат көрсетіледі.

Асхананың ас әзірлейтін бөлігінде тағамдарды және аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету бойынша жұмысты ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді.

Ас әзірлейтін бөлікте санитариялық-эпидемиологиялық заңнама талаптарына сәйкес қажетті құжаттама болуы тиіс (шикі өнімдердің, дайын тамақтың бракераж журналдарын, ас блогы жұмыскерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналдарын, тамақты витаминдеуді жүргізу журналдарын, мәзірді, тағамдарды дайындаудың технологиялық карталарын, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, жеткізілетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарын (жөнелтпе құжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәлігі, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттар, ұсыныс-пікірлерге арналған кітап және тағы басқалары) атап көрсету) атап көрсету).

Өнім берушіде ас әзірлейтін бөліктің әр қызметкеріне жұмысқа рұқсатымен медициналық кітапшалары бар.

Өнім беруші бар технологиялық, тоназытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтардың жөнделігін және уақытылы мемлекеттік тексерілуін (өлшем құралдары үшін) қамтамасыз етеді.

Отандық қызмет көрсетушілерді, тауар өндірушілерді қолдау үшін өнім беруші тамақтандыруды ұйымдастыру шеңберінде тамақ өнімдерінің кемінде 80% (сексен пайызын) отандық қызмет көрсетушілерден, тауар өндірушілерден сатып алады.

Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілген қызметтің әлеуетті өнім берушісінің өтінімдері, егер:

1) 2015 жылғы 4 желтоқсандағы "Мемлекеттік сатып алу туралы" Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес қалыптасатын мемлекеттік сатып алуға жосықсыз қатысушылардың тізілімінде тұрса;

2) егер әлеуетті өнім берушінің жақын туыстары, жұбайы (зайыбы) немесе жекжаттары және (немесе) аталған әлеуетті өнім берушінің өкілі өнім берушіні таңдау туралы шешім қабылдау құқығына ие болса не өткізілетін конкурстарда конкурсты ұйымдастырушының өкілі болып табылса;

3) Қазақстан Республикасының резиденті болып табылмаса;

4) бір теңге мөлшерінде және одан астам салық берешегінің және міндетті зейнетақы жарналары, міндетті кәсіптік зейнетақы жарналары мен әлеуметтік аударымдары бойынша берешегі (төлем мерзімі Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес ұзартылған жағдайларды қоспағанда) болса қабылданбайды.

Тауарларды жеткізу. Техникалық тапсырмада жеткізілетін тауарларға сәйкес болуы тиіс сатып алынатын тауарлардың толық сипаты және талап етілетін функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамалары беріледі, кепілдік мерзімі, шығару орны көрсетіледі.

Тауарларға берілетін техникалық тапсырмада функционалдық, техникалық, сапалық сипаттамаларын сипаттау функционалдық шектерді, техникалық сипаттама параметрлерін, үздік сипаттаманы айқындау мақсатында тауардың мақсатын қамтитын тиісті бөлімдерге бөлінуге тиіс.

Сатып алынатын өнімдер тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы Қазақстан Республикасы заңнамасының талаптарына сәйкес болуы тиіс.

Отандық тауар өндірушілерді қолдау үшін өнім беруші тамақтандыруды ұйымдастыру шеңберінде тамақ өнімдерінің кемінде 80% (сексен пайызын) тауар өндірушілерден сатып алады.

Тауарлардың әлеуетті өнім берушісінің өтінімдері, егер:

1) "Мемлекеттік сатып алу туралы" 2015 жылғы 4 желтоқсандағы Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес қалыптасатын мемлекеттік сатып алуға жосықсыз қатысушылардың тізілімінде тұрса;

2) егер әлеуетті өнім берушінің жақын туыстары, жұбайы (зайыбы) немесе жекжаттары және (немесе) аталған әлеуетті өнім берушінің өкілі өнім берушіні таңдау туралы шешім қабылдау құқығына ие болса не өткізілетін конкурстарда конкурсты ұйымдастырушының өкілі болып табылса;

3) Қазақстан Республикасының резиденті болып табылмаса;

4) бір теңге мөлшерінде және одан астам салық берешегінің және міндетті зейнетақы жарналары, міндетті кәсіптік зейнетақы жарналары мен әлеуметтік аударымдары бойынша берешегі (төлем мерзімі Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес ұзартылған жағдайларды қоспағанда) болса қабылданбайды.

2020 жылдың 21 ақпан



Директор

*Дайкер*

Анна Александровна Дайкер





**БЕКІТІМІН**

Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының "Ерекше білім берілуіне қажеттілігі бар балаларға арналған Рудный арнайы мектебі" КММ директоры

*Дайкер А.А.* Дайкер А.А.

*31 қаңтар*

2020 жылы

**6-18 жастағы балаларға арналған маусымдық мәзір (қыс-көктем) перспективалы екі апталық мәзір**

**1 апта (дүйсенбі)**

тағам атауы	Ингредиенті тағамдар	Гр			Дайындау технологиясы	
		6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас		
<b>Витаминизация</b>						
Жемістер	Жемістер	100	100	100		
<b>Түскі ас</b>						
Жаңа піскен қырыққабаттан және сәбізден салаты	жаңа піскен қырыққабат	75	83	97	Қырыққабат ұсақ туралған, сәбіз үгітілген немесе сабынмен ұсақ туралған. Пііз ұсақ туралған. Сарымсақ ұсақтайды. Дайындалған көкөністерді қосады, құм-қант, өсімдік майын қосады және араластырады	
	сәбіз	20	23	28		
	басты пияз	6	8	9		
	сарымсақ	0,5	1	2		
	қант	4	7	8,5		
өсімдік майы	4	5	6			
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>		
Макарон өнімдері бар картоп сорпасы	тауықтар	50	60	70	Құсты суық сумен қояды, қайнауға тез жеткізеді, содан кейін әлсіз қайнаған кезде дайын болғанға дейін 1-2 сағат пісіреді. Тауықтарды пісіргеннен кейін сүлбектерді алып тастайды, қалған етті ұсақтайды, екінші рет термиялық өлсеуден өткізеді - сорпада 5-7 минут қайнатады. Көкөністерді жесіңіз: картоп, сәбіз-көкесікке немесе текшелерге, піхзды немесе ұсақ туралған. Сәбіз және пііз қуырады. Қайнаған сорпаға макарон өнімдерін салып, 10 мин пісіреді, содан кейін картоп, піскен көкөністер, тұз қосып, дайын болғанға дейін пісіреді.	
	су	150	165	180		
	картоп	48	50	57		
	макарон өнімдері	8	9	10		
	сәбіз	10	11	12		
	басты пияз	10	11	12		
өсімдік майы	4	5	6			
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>		
<b>нан</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>		
Күріш және сүт тұздығы бар котлет	сыыр еті	61	73	80	Сыыр еті, сүтке алын ала суланған нәмен (суық болуы керек), туралған пііз, тұз, араластырылып Котлет массасын ауамен байыту үшін мұқият шайқаныз. Котлет массасынан сопақ пішінді котлеттерді бөліңіз. Үнге үрлеу, 250-280 гр температурада 20-25 минут бойы үрлемелі шафта пісіріңіз. Күріш дайын болғанға дейін суды көп мөлшерде қайнатыңыз. Қайнаған сумен шайып, қуыру шафында жылтытыңыз. Елгенгн ұнды ыстық шафта қдал кремді ренге дейін келтіріңіз. Ұнды салқындатып, ыстық сүтпен араластырып, әлсіз қайнаған кезде 7-10 мин қайнатыңыз. Содан кейін тұз салып, сүзін, қайнатыңыз.	
	бидай наны	11	17	20		
	сүт	8	13	15		
	басты пияз	10	13	16		
	ұн	9	13	16		
	өсімдік майы	4	6	7		
	сары май	12	13	18		
	күріш	26	34	41		
	су	72	108	130		
	сүт	8	13	15		
	сары май	2	3	4		
ұн	2	3	4			
су	2	3	3			
<b>Шығу</b>		<b>100/100/50</b>	<b>150/115/50</b>	<b>180/130/50</b>		
Кептірілген жемістерден жасалған компот	Кептірілген жемістер	қант	40	40	40	Кептірілген жемістерді іріктеп алады, бөгде қоспаларды алып тастайды, жылы суда жуады, оны бірнеше рет аумстырады. Дайындалған жемістер ыстық су құйып, қайнағанға дейін қыздаы, қант себеді және әлсіз қайнаған кезде 10-20 минут пісіреді. Дайын компот жабық қақпақтың астында бөлме температурасына дейін салқындатылады.
		су	15	15	15	
		200	200	200		
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>		
Күшіне тұз		1	1,5	2		

**1 апта (сейсенбі)**

тағам атауы	Ингредиенті тағамдар	Гр			Дайындау технологиясы
		6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	
<b>Витаминизация</b>					
Жемістер	жемістер	100	100	100	
<b>Түскі ас</b>					
Жаңа піскен сәбіз қант қосылған салаты	сәбіз	93	117	140	шкі сәбіз сабынмен кесіледі. Босату кезінде қантқа себеді және араластырады
	қант	6	8	11,5	
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	



Қышкылтым көже	картоп арпа жармасы сәбіз басты пияз өсімдік майы су тұздалған кияр сныр еті	83	92	100	Қайнаған суға жармасы салып, қайнағанға дейін жеткізеді, брусочкамен кесілген картоп салады, ал 5-10 минуттан кейін ауырған кокаоністер мен қосылған кияр енгізеді. Пісіру аяқталғанға дейін 5-10 минут бұрын тұз қосыңыз
		5	5	5	
		11	12	13	
		5	6	6	
		4	5	6	
		130	140	150	
		13,0	14	15	
43	50	55			
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Нана</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Макарон қосылған қаймақ тұздығында бұқтырылған тауық еті	тауық басты пияз қаймақ бидай ұн макарон сары май су	90	105	130	Қаймақ тұздығын дайындау үшін ұсақ ақшыл сары тұске дейін ұзаққа араластырып, 60-70 градусқа дейін салқындатылады және ыстық судың 1/4 бөлігін құяды. Араластырып, қайнатылған қаймақ салады, тұз және 3-5 минут қайнатады, сүзіп, қайнатыңыз. Тауық еті соус және тұшат құйылады-60 минут. Макарон өнімдерін қайнаған тұздалған суға салып, ісіңізге дейін 20-30 минут пісіреді. Пісірілген макарон өнімдерін тастайды және ерітілген сары маймен араластырады.
		10	13	15	
		17	22	25	
		2	3	4	
		27	37	44	
		3	4	5	
		52	66	75	
<b>Шығу</b>		<b>100/100/50</b>	<b>150/115/50</b>	<b>180/130/50</b>	
Алмұрттан жасалған кисель	алмұрт жаңа піскен су крахмал лимон қышқылы	40	40	40	Алмұрты кеседі, ыстық су құйып, дайын болғанға дейін жабық ыдыста пісіреді, сүртеді. Қытпен және лимон қышқылымен аланған шоре қайнауға дейін жеткізіледі, дайындалған крахмал енгізеді және ұзаққа араластырып, қайтадан қайнауға дейін жеткізеді. Крахмал ерітіледі- крахмалдың бір бөлігіне алмұрт қайнатпасының 5 бөлігі
		200	200	200	
		9	9	9	
		0,5	0,5	0,5	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Күніне тұз		1	1,5	2	

### 1 апта (сәрсенбі)

тағам атауы	Ингредиенты тағамдар	Гр			Дайындау технологиясы
		6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	
<b>Витаминизация</b>					
Жемістер	жемістер	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Өсімдік майы қосылған қызанақ салаты	қызанақ өсімдік майы	95	117	140	
		8	9	10	
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Уха	балық картоп басты пияз сәбіз тары су	110	130	140	Балықты шайып, кесектерге кесіңіз. Тары жармасын жуып, қайнаған суға салып, жартылай дайындыққа пісіріңіз. Тазартылған картопты текшелерге немесе кесектерге кесіңіз. Сәбіз және пияз ұсақ туралған. Қайнаған суға тары, содан кейін картоп салып, бау қайнаған кезде 7-10 минут пісіріңіз. Балықтың етін, тұз, кокаоні қосу. Пісіруді аяқталғанға дейін 1-2 минут бұрын жасып қосыңыз.
		17	18	20	
		7	7	8	
		10	11	12	
		5	6	6	
		133	140	160	
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Нана</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Картоп торреси бар гуляш	сныр еті сәбіз	61	73	80	Дайындалған етті жуады, кесектерге кеседі, ыстық суға салады, қайнауға дейін жеткізіледі, қобик алады, тұз қосады, дәсіз қайнаған кезде дайын болғанша жабық ыдыста пісіреді. Дайын пісірілген ет салқындатылады және ұсақ текшелерге кесіледі. Тазартылған сәбіз мен пиязды сабақпен кесіп, аз мөлшерде су (сорпа) жібереді. Содан кейін олар етпен және қызанақпен араластырылады. Қайнаған су құйып, 15-20 мин төмен отта пісіреді, содан кейін сорпа құйып, оған тұздықты дайындайды, оларға ет құйылады және қайнатылады. Картопты жуып, қайнатыңыз және 7 мин қайнатыңыз, содан кейін қайнатыңыз. Содан кейін картопты тұздалған сумен (1 кг картопқа 0,6-0,7 л су) құйып, дайын болғанға дейін 25-30 мин бойы пісіреді. Содан кейін суды құйып, картопты көптіреді. итереді, 2-3 қабылдауға қайнатылған сүт, қайнатылған сары май қосып, мұқият араластырады.
		19	25	28	
		19	24	27	
	басты пияз өсімдік майы	4	7	7,5	
		2	3	5	
		28	35	40	
	қызанақ су (сорпа)	69	88	100	
		97	123	140	
		19	24	27	
картоп сүт өсімдік майы	5	6	8		
<b>Шығу</b>		<b>100/150</b>	<b>150/165</b>	<b>180/180</b>	
шырын	шырын	200	200	200	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Күніне тұз		1	1,5	2	

### 1 апта (бейсенбі)

тағам атауы	Ингредиенты тағамдар	Гр			Дайындау технологиясы
		6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	
<b>Витаминизация</b>					
Жемістер	жемістер	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Жаңа пісірілген кияр, пияз өсімдік майымен өсімдік майымен салаты	кияр жаңа піскен пияз өсімдік майы	87	108	130	Кияр ұсақ тілімдерге кесіледі, пиязбен араластырып, өсімдік майымен құйыңыз
		9,0	12,0	14,00	
		5	6	7	
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	



Фрикаделькалары бар сорпа	картоп сәбіз басты пияз сорпа немесе су сныр еті басты пияз су жұмыртқа өсімдік майы	100	110	120	Етті ет тартқыш арқылы 2 рет өткізіп, пияз, жұмыртқа, су, тұз қосып, жақсылап араластырады. Салмағы 8-10 гр құрайтын шарлар дайын болғанға дейін сорпаға жіберіледі. Қайнаған сорпаға немесе суға текшелерге кесілген картоп салып, қайнатқанды, қуырған сәбіз мен пияз, тұз және дәмдеуіштер қосылады. Фрикаделькалар босату кезінде сорпаға салады.
		13	14	15	
		21	23	25	
		133	147	160	
		25	28	30	
		3	3	3	
		3	3	3	
		0,25	0,3	0,5	
4	5	6,5			
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Нап</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Палау	сныр еті күріш жармасы сәбіз басты пияз өсімдік майы су	54	68	75	Сәбіз бар пиязды қуырады. Ет кесектерге кесіледі. Етке тұздалған суда пісірілген күріш, қуырған көкөністер қосылады, дәмдеуіштер қосады және дайын болғанға дейін бұқтырады
		31	44	49	
		24	27	30	
		8	9	10	
		6	7	8	
12	14	15			
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>225</b>	<b>250</b>	
Жаңа піскен алмадан	алма жаңа піскен	40	40	40	Дайындалған алма ыстық су құйып, қайнағанға дейін қызды, қант себеді және әлсіз отта 20 минут пісіреді. Дайын компот жабық қақпақтың астында бөлме температурасына дейін салқындатылады
компот	қант	10	10	10	
	су	150	150	150	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Күніне тұз		1	1,5	2	

### 1 апта (жұма)

тағам атауы	Ингредиенті тағамдар	Гр			Дайындау технологиясы
		6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	
<b>Витаминизация</b>					
Жемістер	жемістер	100	100	100	
<b>Түскі ас</b>					
Өсімдік майы бар жаңа піскен қызанақ және хияр салаты	қызанақ хияр өсімдік майы басты пияз	45	63	73	Қыяр мен қызанақ ұсақ тілімдерге кесіледі, пиязбен араластырып, өсімдік майы құйыңыз
		28	30	36	
		11	13	15	
		15	19	23	
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Борщ	картоп сәбіз басты пияз сорпа немесе су қызылша жаңа піскен қырыққабат қызанақ	26	28	31	Қайнаған сорпаға немесе суға жапсырылған қырыққабатты салып, қайнатуға дейін жеткізеді, содан кейін брусночкамен кесілген картопты қосады, 10-15 мин пісіреді, қалған қуырған көкөністерді салады және дайын болғанға дейін пісіреді. Пісіру аяқталғанға дейін 5-10 минут бұрын тұз, дәмдеуіштер қосыңыз
		15	17	18	
		18	20	22	
		140	155	170	
		29	32	35	
		25	28	30	
33,0	37,0	40			
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Нап</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Макарон қосылған қаймақ тұздығында бефстрогандар	сныр еті басты пияз қаймақ бидай ұн макарон өсімдік майы су	61	73	80	Қаймақ тұздығын дайындау үшін ұнды ақшыл сары түске дейін үздіксіз араластырып, 60-70 градусқа дейін салқындатқанды және ыстық судың 1/4 бөлігін құяды. Араластырып, қайнатқанды қаймақ, тұз және 3-5 минут қайнатыңыз. Пісірілген ет ұзындығы 3-4 см, салмағы 5-8 гр кесектерге кесіледі, қаймақ тұздығын құйып, сорпа, тұз қосып, 5-10 минут қайнатады. Макарон өнімдерін қайнаған тұздалған суға салып, ішінгенге дейін 20-30 минут пісіреді. Пісірілген макарон өнімдерін тастайды және ерітілген сары маймен араластырады
		10	13	15	
		14	18	20	
		5	6	7	
		28	40	55	
		3	4	5	
52	66	75			
<b>Шығу</b>		<b>100/100/50</b>	<b>150/115/50</b>	<b>180/130/50</b>	
Жаңа піскен алмадан жасалған кисель	алма жаңа піскен су крахмал  лимон қышқылы	40	40	40	Алма кесіледі, ыстық су құйып, дайын болғанға дейін жабық ыдыста пісіреді, сүртіледі. Қантпен және лимон қышқылымен алынған пюре қайнауға дейін жеткізіледі, дайындалған крахмал енгізіледі және үздіксіз араластырып, қайтадан қайнауға дейін жеткізіледі. Крахмал ерітіледі- крахмалдың бір бөлігіне алма қайнатпасының 5 бөлігі
		200	200	200	
		9	9	9	
		0,1	0,1	0,1	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Күніне тұз		1	1,5	2	

### 2 апта (дүйсенбі)

тағам атауы	Ингредиенті тағамдар	Гр			Дайындау технологиясы
		6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	
<b>Витаминизация</b>					
Жемістер	жемістер	100	100	100	



		Түскі ас			
дәруменді салат (қырыққабат, жасыл пияз, тәтті бұрыш)	қырыққабат бұрыш жасыл пияз өсімдік майы қант	70	88	105	Қырыққабат сабанмен, тұз себіледі және шырын бөлінгенге дейін сүртіледі. Бұрыш пен пияз ұсақ бөліктеріге кесіледі, қырыққабатпен қосылады, қант, өсімдік майы қосылады.
		17	21	25	
		7	8	10	
		3	4	5	
		1	3	5,8	
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Құс қосылған бұршақ сорпасы	бұршақ сәбіз басты пияз өсімдік майы сары майы су (сорпа) құс еті	21	30	39	Бұршақ сұрыптал, жуып, қайнаған тауық сорпасына салып, 2 сағат пісіреді. Содан кейін текшелермен туралған құырылған көкөністерді қосып, 20 минут пісіреді, тұз, сары май енгіледі. Құс етімен беріледі.
		22	24	26	
		27	29	32	
		2	2	2	
		2	2	2	
		167	183	200	
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Нап</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Қарақұмық пен сүт тұздығы бар биточки	сныр еті бидай нан сүт басты пияз өсімдік майы сары майы қарақұмық су сүт сары майы ұн су	61	73	80	Сныр еті, сүтке алдын ала суланған нанмен (суық болуы керек), туралған пияз, тұз араластырыңыз. Котлет массасын аузымен байыту үшін мұқият шайқаныз. Котлет массасынан биточкаларды бөлу. Қарақұмық дайын болғанға дейін суды көп мөлшерде қайнатыңыз. Еленген ұнды ыстық шафта аздап кремді ренге дейін келтіріңіз. Ұнды салқындатып, ыстық сүтпен араластырып, алсіз қайнаған кезде 7-10 мин қайнатыңыз. Содан кейін тұз, сүзіп, қайнатыңыз.
		14	18	20	
		10	13	15	
		11	14	16	
		6	8	9	
		4	5	6	
		33	46	63	
		90	114	130	
		10	13	15	
		2	2,6	3	
2	2,6	3			
2	2,6	3			
<b>Шығу</b>		<b>100/100/50</b>	<b>150/115/50</b>	<b>180/130/50</b>	
<b>Шырын</b>	шырын	200	200	200	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Күніне тұз		1	1,5	2	

## 2 апта (сейсенбі)

тағам атауы	Ингредиенті тағамдар	Гр	11-14 жас	15-18 жас	Дайындау технологиясы
<b>Витаминизация</b>					
Жемістер	жемістер	100	100	100	
<b>Түскі ас</b>					
Сәбіз және сарымсақ салаты	сәбіз өсімдік майы сарымсақ	89	112	134	Сәбіз қайнатыңыз, үгітіңіз, тұз, сарымсақ, өсімдік майы, араластырыңыз.
		7	8	10	
		3	4	5	
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Свекольник	қызылша картоп сәбіз басты пияз сары майы қант су (сорпа) қаймақ сныр еті	43	48	52	Қызылшаны толығымен қабықпен қайнатады, салқындатады, сабанмен туралған. Картоп тазаланып, көшектерге кесіледі. Сәбіз жұқа сабанмен, пияз жарты сақинамен туралған. Сәбіз мен пияз 110 градус температурада құырады, содан кейін оны шығарады. Сныр еті бар қайнаған сорпаға құйған сәбіз мен пиязды салып, 10 мин пісіреді. Дайын болғанға дейін 5 минут бұрып тұз, қант енгізіледі. Дайын қызылша қаймақ қосып, қайнатыңыз.
		38	41	45	
		8	9	10	
		13	15	16	
		3	4	4	
		0,8	2,0	3,2	
		167	183	200	
		6	6,4	7	
20	24	26			
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Нап</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Голубцы	Жаңа піскен қырыққабат сныр еті күріш басты пияз сары майы басты пияз қаймақ бидай ұн су	73	84	94	Қырыққабат жіңіштерін ыстық суға салып, олардың ішінен алдын-ала көсеңін кесіп, қайнатып, жіңіштерден жоғарғы пісірілген жалырақтарды мезгіл-мезгіл шешіп қояды. Оларды тегістейді, сәл шайқайды. Туралған пияз, күріш, тұз және араластырыңыз. Қырыққабат жалырағына фарш салып, оны бұйымға конверттің түрін бере отырып орайды. Голубцы маймен майланған табаға салып, 15 минут қуыру шафында пісіреді, су құйып, дайын болғанға дейін 20 минут бұқтырады. Қаймақ тұздығымен беріледі: ұн шикі-кремді түске дейін үздіксіз араластырып, 60-70 град С дейін салқындатады және ыстық судың 1/4 бөлігін құяды. Араластырыңыз, қайнатылған қаймақ, тұз, 3-5 минут қайнатыңыз.
		61	73	80	
		10	12	13	
		8	9	10	
		4	5	5	
		12	14	15	
		12	14	15	
		5	5	8	
60	68	75			
<b>Шығу</b>		<b>180/20</b>	<b>205/20</b>	<b>230/20</b>	
Келтірілген жемістерден жасалған компот	Келтірілген жемістер қант су	40	40	40	Келтірілген жемістерді іріктеп алады, бөгде қоспаларды алып тастайды, жылы суда жуады, оны бірнеше рет аумастырады. Дайындалған жемістер ыстық су құйып, қайнағанға дейін қызды, қант себеді және алсіз қайнаған кезде 10-20 минут пісіреді. Дайын компот жабық қапқақтың астында болма температурасына дейін салқындатылады.
		14	15	15	
		200	200	200	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Күніне тұз		1	1,5	2	



**2 апта (сәрсенбі)**

тағам атауы	Ингредиентты тағамдар	Гр			Дайындау технологиясы
		6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	
<b>Витаминизация</b>					
жемістер	жемістер	100	100	100	
<b>Түскі ас</b>					
Жаңа піскен қиярдан, тәтті бұрыштан қосылған өсімдік майы салаты	Жаңа піскен қияр жаңа піскен тәтті бұрыш өсімдік майы	77	96	115	Қияр кесектерге кесіледі. Бұрыш жеміс пен тұқымдарды алып тастайды, содан кейін оны сабынмен кеседі. Қоюістерді қосады, тұз қосады, мұқият араластырады және берер алдында өсімдік майымен құйылады.
		16	20	24	
		7	8	10	
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Щи	қырыққабат картоп сәбіз басты пияз жаңа піскен қызанақ өсімдік майы су (сорпа) сарымсақ сныр еті	35	39	42	Қырыққабат кесектерге, картопты кесектерге кесіледі. Сныр еті бар қайнаған сорпаға қырыққабат салып, қайнатыңыз, содан кейін картоп, құрған сәбіз, пияз салып, дайын болғанға дейін пісіріңіз. Қайнату аяқталғанға дейін 10 минут бұрыш шн кесілген қызанақ қосады. Дәмдеуіштермен бір мезгілде тұз қосылған сарымсақ қосылады.
		29	32	35	
		10	11	12	
		8	9	10	
		13	14	15	
		3	3	3	
		150	165	180	
0,8	0,9	1			
20,0	24,0	27			
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Нан</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
ет-картоп пісірмесі	сныр еті өсімдік майы картоп басты пияз келтірілген нан су сары майы	61	73	80	Сныр еті ет тартқыш, тушат, пиязды, тұзды қосады. Картоп қайнатылады, сүртіледі, сары май қосып, екі бөлікке бөлінеді. Бір табағы өсімдік майымен майланған табаға және құрғақ ыдысқа салып, тегістейді, үстіне ет, ал оған картоптың басқа бөлігін қояды. Тегістеуден кейін бұйым құрғақ себіледі және пісіріледі. Босату кезінде порнояға кесіледі.
		8	9	10	
		70	80	90	
		24	27	30	
		5	5	6	
		80	90	100	
6	8	10			
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>225</b>	<b>250</b>	
Кисель	Кисель су	4	4	4	Дайын кисель (жартылай фабрикат) суық су құйып, жұмсарталаы. Дайын қоспақы қайнаған суға құйыңыз. Жеткізеді қайнау.
		200	200	200	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Күніне тұз		1	1,5	2	

**2 апта (бейсенбі)**

тағам атауы	Ингредиентты тағамдар	Гр			Дайындау технологиясы
		6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	
<b>Витаминизация</b>					
Жемістер	жемістер	100	100	100	
<b>Түскі ас</b>					
Қырыққабат және жаңа піскен қызанақ салаты	Жаңа піскен қырыққабат жаңа піскен қызанақ басты пияз өсімдік майы қант лимон қышқылы	37	46	55	Қырыққабат түзбен туралған қызанақ, жарты сақонамен пияз, өсімдік майы, лимон қышқылы мен тұз қосыңыз. Араластырады.
		33	41	49	
		17	21	25	
		5	7	8	
		4	5	6	
		1	2,9	2,9	
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Бұршақ қосылған картоп сорпасы	картоп бұршақ басты пияз сәбіз өсімдік майы су (сорпа) сныр еті	50	55	60	Картоп ірі текшелерге, сәбіз ұсақ текшелерге, пияз ұсақтал кесіледі. Бұршақты сныр етімен сорпаға сарып, қайнатыңыз, картоп, құрған сәбіз, пияз қосып, дайын болғанға дейін пісіріңіз.
		21	23	25	
		13	14	15	
		13	14	15	
		4	5	5	
		150	165	180	
		21,0	25,0	27	
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Нан</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	



Макарон қосылған еттен, пияздан және жұмыртқадан рулеті	сiыр етi	61	73	80	Сiыр етi сiтке салынған (сұйық болуы керек) нәлмен араластырынып. Сiумен суланған маталы сафеткегә қалдығы 1,5-2 см болатын қалың қабатпен қотлеттi массаны салады. Пиязды дайындау үшiн майдалап туралған, дайын болғанға дейiн сары маймен қосып, туралған пiсiрiлген жұмыртқамен қосылады. Содан кейiн майлықтың шеттерi қотлеттiк массаның бiр шетi сал екiншiсiнде табатындай етiн бiрiктiрiледi және рулеттi майлықтан маймен майланған табаға пiсiсiн төмен қарай домалайды. Орамның бетiн жұмыртқамен майлайды, құрғақ себедi, бiрнеше жерде тесiп, 30-40 мин пiсiредi. Сiт тiздiгi бар Макарон өнiмдерiн қайнаған тұрдалған суға салып, сiнгенге дейiн 20-30 минут пiсiредi. Пiсiрiлген макарон өнiмдерiн тастайды және ерiтiлген сары маймен араластырады. Еленген ұнды ыстық шафта аздап крeмдi ренге дейiн кeтiрiсiз. Ұнды салқындатып, ыстық сiтпен араластырып, әлсiз қайнаған кезде 7-10 минут пiсiрiсiз. Содан кейiн тұз, сiзiп, қайнатыңыз.
	бидай нан	16	18	20	
	сiт	8	9	10	
	басты пияз	30	35	40	
	сары майы	4	5	6	
	жұмыртқа	0,3	0,4	0,5	
	макарон	35	54	60	
	сары майы	2	2,5	3	
	су	60	68	75	
	сiт	8	9	10	
сары майы	2	2,7	3		
ұн	2	2,7	3		
су	2	2,7	3		
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>225</b>	<b>250</b>	
Алмұрттан жасалған кампот	жаңа пiсiрiлген алмұрт	40	40	40	Дайындалған алмұрттар ыстық су құйып, қайнағанға дейiн қызды, қант себедi және әлсiз отта 20 минут пiсiредi. Дайын компот жабық қаптықтың астында бөлме температурасына дейiн салқындатылады.
	қант	15	15	15	
	су	200	200	200	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Күнiне тұз		1	1,5	2	

## 2 апта (жұма)

тағам атауы	Ингредиенты тағамдар	Гр	6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	Дайындау технологиясы
<b>Витаминизация</b>						
Жемiстер	жемiстер	100	100	100		
<b>Түскi ас</b>						
Қызылшадан сарымсақтан салаты	қызылша сарымсақ өсiмдiк майы	99	117	140	Қызылша қайнатылады, қабығынан тазартылады, ұсақ үгiтiлген, сарымсақ, тұз және өсiмдiк майы қосылады.	
		3	4	5		
		5	7	8		
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>		
Тауық және гренамен сорпа	Қус етi	40	53	61	Картон тұрдалған суға дайын болғанға дейiн пiсiрiледi. Сәбiз дайын болғанға дейiн бөлек пiсiрiледi. Көкөнiстер сүртiледi. Ұнды қуыру шақарында ақшыл сары түске дейiн қалдырады және тауықтан сорпамен ерiтедi және үгiтiлген көкөнiстермен қосады. Дайын сорпа ыстық қайнатылған сiт майымен құйылады. Бидай наны қабықтан тазартып, тiлiмдерге кесiсiз және маймен кeтiрiсiз.	
	Картон	61	68	76		
	Сәбiз	17	18	20		
	Бидай ұн	3	3	5		
	Сiт	25	28	30		
	сары майы	4	5	6		
	су	146	161	175		
	Бидай нан	95	101	110		
сары майы	2	3	3			
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>		
<b>Нан</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>		
Картонмен пiсiрiлген балық	балық картон Бидай ұн сары майы сiт iрiмшiк	110	130	140	Балық етi порциялық кесектерге кесiледi, тұз себедi. Бөлiгi сiт тұздығы құйып арналған жалпақ қаңылтыр таба. Балықты, пiсiрiлген картонның жоғарғы жағына салып, сiт тұздығын құйып, үгiтiлген iрiмшiкпен себедi, ерiтiлген сары маймен суарынып, 230-280 градус С температурала 20-25 минут пiсiрiсiз. Сiт тұздығы ұнды елеу, сiт және араластырып, 7-10 минут бойы әлсiз қайнаған кезде қайнатыңыз. Тұз қосып, сiзiп, қайнатыңыз. Қайнаған майға құйынып, араластырынып, 80-ден 85 градусқа дейiн қалдырынып, бiрiк қайнатпаңыз.	
		69	72	80		
		8	12	20		
		4	6	7		
		40	45	50		
		5	5	6		
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>225</b>	<b>250</b>		
Алмадан пiсiрiлген кисель	алма жаңа пiскен су крахмал лимон қышқылы	40	40	40	Алма кесiледi, ыстық су құйып, дайын болғанға дейiн жабық ыдыста пiсiредi, сүртiсiз. Қалтпен және лимон қышқылымен алынған пюре қайнауға дейiн жеткiзiледi, дайындалған крахмал енгiзедi және ұзiксiз араластырып, қайтадан қайнауға дейiн жеткiзедi. Крахмал ерiтiледi- крахмалдың бiр бөлiгiне алма қайнатпасының 5 бөлiгi	
		200	200	200		
		9	9	9		
		0,1	0,1	0,1		
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>		
Күнiне тұз		1	1,5	2		

## 6-18 жастағы балаларға арналған маусымдық мәзiр (жас- күз) перспективалы екi апталық мәзiр

### 1 апта (дүйсенбi)

тағам атауы	Ингредиенты тағамдар	Гр	6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	Дайындау технологиясы
<b>Витаминизация</b>						
Жемiстер	жемiстер	100	100	100		



		Түскі ас			
Шалғам салаты	шалғам өсімдік майы	103	120	146	Шалғам жарты сағонмен кесіледі, тұз, май құйылады.
		4	5	6	
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Макарон өнімдері қосылған картоп сорпасы	тауықтар	50	60	70	Қуаң суық сумен құяды, қайнауға тез жеткізеді, содан кейін асқаз қайнаған кезде дайын болғанға дейін 1-2 сағат пісіреді. Тауықтарды пісіргеннен кейін сүйектерді алып тастайды, қалған етті ұсақтайды, екінші рет термиялық оңдеуден өткізеді - сорпада 5-7 минут қайнатады. Көкөністерді кесініз: картоп, сәбіз-брусночки немесе текшелерге, піхиды немесе ұсақ туралған. Сәбіз және піхиды қуырады. Қайнаған сорпаға макарон өнімдерін салып, 10 мин пісіреді, содан кейін картоп, піскен көкөністер, тұз қосып, дайын болғанға дейін пісіреді.
	су	150	165	180	
	картоп	48	50	57	
	макарон өнімдері	8	9	10	
	сәбіз	10	11	12	
	басты пияз	10	11	12	
өсімдік майы	4	5	6		
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Нан</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Күріш және сүт тұздығы бар котлет	сныр еті	61	73	80	Сныр еті, сүтке алдын ала суланған нанмен (суық болуы керек), туралған піхиды, тұз, араластырыңыз. Котлет массасын ауамен байлау үшін мұқият шайқаныз. Котлет массасынан сопақ пішінді котлеттерді бөліңіз. Ұнға үрлеу, 250-280 гр температурада 20-25 минут бойы үрлемеді шақтаға пісіріңіз. Күріш дайын болғанға дейін суды көп мөлшерде қайнатыңыз. Қайнаған сумен шайып, қуыру шақығында жылдығыңыз. Елеңген ұнды ыстық шақтаға аздап кремді реңге дейін келтіріңіз. Ұнды салқындатып, ыстық сүтпен араластырып, асқаз қайнаған кезде 7-10 мин қайнатыңыз. Содан кейін тұз, сүзін, қайнатыңыз.
	бидай ұн	11	17	20	
	сүт	8	13	15	
	басты пияз	10	13	16	
	ұн	9	13	16	
	өсімдік майы	4	6	7	
	сары майы	12	13	18	
	күріш	26	34	41	
	су	72	108	130	
	сүт	8	13	15	
	сары майы	2	3	4	
	ұн	2	3	4	
су	2	3	3		
<b>Шығу</b>		<b>100/100/50</b>	<b>150/115/50</b>	<b>180/130/50</b>	
Кептірілген жемістерден жасалған компот	Кептірілген жемістер	40	40	40	Кептірілген жемістерді іріктеп алады, боғае қоспаларды алып тастайды, жылы суда жуады, оны бірнеше рет ауыстырады. Дайындалған жемістер ыстық су құйып, қайнағанға дейін қылады, қант себеді және асқаз қайнаған кезде 10-20 минут пісіреді. Дайын компот жабық қапқақтан астында бөлме температурасына дейін салқындатылады.
	қант	15	15	15	
	су	200	200	200	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Күніне тұз		1	1,5	2	

### 1 апта (сейсенбі)

тағам атауы	Ингредиентты тағамдар	Гр			Дайындау технологиясы
		6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	
<b>Витаминизация</b>					
Жемістер	жемістер	100	100	100	
		<b>Түскі ас</b>			
Жаңа піскен сәбіз, шалғам салаты	сәбіз шалғам өсімдік майы	46	57	69	Шыңи сәбіз мен шалғамды сабағымен кеседі, тұз, өсімдік майымен толтырылады.
		48	60	72	
		4	5	6	
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Қышқылтым көже	картоп	83	92	100	Қайнаған суға жармаңы салып, қайнағанға дейін жеткізеді, брусночкимен кесілген картоп салады, ал 5-10 минуттан кейін қуырған көкөністер мен қосылған кыяр енгізеді. Пісіру аяқталғанға дейін 5-10 минут бұрын тұз қосыңыз.
	арпа жармасы	5	5	5	
	сәбіз	11	12	13	
	басты пияз	5	6	6	
	өсімдік майы	4	5	6	
	су	130	140	150	
	тұздалған қияр	13,0	14	15	
	сныр еті	43	50	55	
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Нан</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Макарон қосылған қаймақ тұздығында бұқтырылған тауық еті	тауық	90	105	130	Қаймақ тұздығын дайындау үшін ұнды ақшыл сары түске дейін үздіксіз араластырып, 60-70 градусқа дейін салқындатады және ыстық судың 1/4 бөлігін құяды. Араластырып, қайнатылған қаймақ салады, тұз және 3-5 минут қайнатады, сүзін, қайнатыңыз. Тауық еті соус және тушат құйылады- 60 минут. Макарон өнімдерін қайнаған тұздалған суға салып, ісіңгенге дейін 20-30 минут пісіреді. Пісірілген макарон өнімдерін тастайды және ерітілген сары маймен араластырады.
	басты пияз	10	13	15	
	қаймақ	17	22	25	
	бидай ұн	2	3	4	
	макарон	27	37	44	
	сары май	3	4	5	
	су	52	66	75	
<b>Шығу</b>		<b>100/100/50</b>	<b>150/115/50</b>	<b>180/130/50</b>	
Алмұрттан жасалған кисель	алмұрт жаңа піскен	40	40	40	Алмұрты кеседі, ыстық су құйып, дайын болғанға дейін жабық ыдыста пісіреді, сүзеді. Қантпен және лимон қышқалымен алынған пюре қайнауға дейін жеткізіледі, дайындалған арахмал енгізеді және үздіксіз араластырып, қайтадан қайнауға дейін жеткізеді. Крахмал ерітіледі- крахмалдың бір бөлігіне алмұрт қайнатпасының 5 бөлігі.
	су	200	200	200	
	крахмал	9	9	9	
	лимон қышқылы	0,5	0,5	0,5	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Күніне тұз		1	1,5	2	



1 апта (сәрсенбі)

тағам атауы	Ингредиентты тағамдар	Гр			Дайындау технологиясы	
		6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас		
<b>Витаминизация</b>						
Жемістер	жемістер	100	100	100		
<b>Түскі ас</b>						
Өсімдік майы мен жасыл пияз қосылған қызанақ салаты	қызанақ	90	114	135	Қызанақ кесіп, жасыл пияз, тұз қосыңыз. Өсімдік майымен толтырыңыз	
	Өсімдік майы	6	5	6		
	жасыл пияз	10,0	12,0	14		
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>		
Уха	балық	110	130	140	Балықты шайып, кесектерге кесіңіз. Тары жармасын жуып, қайнаған суға салып, жартылай дайындықта пісіріңіз. Тазартылған картопты текшелерге немесе кесектерге кесіңіз. Сәбіз және піяз ұсақ туралған. Қайнаған суға тары, содан кейін картоп салып, бау қайнаған кезде 7-10 минут пісіріңіз. Балықты етін, тұз, көкніс қосу. Пісіруді аяқтағанға дейін 1-2 минут бұрын жасыл қосыңыз.	
	картоп	17	18	20		
	басты пияз	7	7	8		
	сәбіз	10	11	12		
	тары су	5	6	6		
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>		
<b>Нап</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>		
Қартоп пюресі бар гудыш	смыр еті	сәбіз	61	73	80	Дайындалған етті жуады, кесектерге кеседі, ыстық суға салады, қайнауға дейін жеткізеді, көбік алады, тұз қосады, әлсіз қайнаған кезде дайын болғанша жабық ыдыста пісіреді. Дайын пісірілген ет салқындалтылады және ұсақ текшелерге кесіледі. Тазартылған сәбіз мен піязды сабынмен кесіп, аз мөлшерде су (сорпа) жібереді. Содан кейін олар етпен және қызанақпен араластырылады. Қайнаған су құйып, 15-20 мин төмен отта пісіреді, содан кейін сорпа құйып, оған тұздықты дайындайды, оларға ет құйылады және қайнатылады. Картопты жуып, қайнатыңыз және 7 мин қайнатыңыз, содан кейін қайнатыңыз. Содан кейін картопты тұздалған сумен (1 кг картопқа 0,6-0,7 л су) құйып, дайын болғанға дейін 25-30 мин бойы пісіреді. Содан кейін суды құйып, картопты келтіреді, итереді, 2-3 қабылдауға қайнатылған сүт, қайнатылған сары май қосып, мұзонт араластырады.
		басты пияз	19	25	28	
		өсімдік майы	19	24	27	
		бидай ұн	4	7	7,5	
	қызанақ су (сорпа)	картоп	2	3	5	
		сүт	28	35	40	
		өсімдік майы	69	88	100	
		сүт	97	123	140	
		өсімдік майы	19	24	27	
		өсімдік майы	5	6	8	
		100/150	150/165	180/180		
шырын	шырын	200	200	200		
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>		

Күніне тұз

1 1,5 2

1 апта (бейсенбі)

тағам атауы	Ингредиентты тағамдар	Гр			Дайындау технологиясы
		6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	
<b>Витаминизация</b>					
Жемістер	жемістер	100	100	100	
<b>Түскі ас</b>					
Жана піскен қиярдан, пияздан өсімдік майымен салаты	Жана піскен қияр жасыл пияз өсімдік майы	87	108	130	Қиыр ұсақ тілімдерге кесіліп, кесілген жасыл піязбен араластырып, өсімдік майымен толтырыңыз
		9,0	12,0	14,00	
		5	6	7	
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Фрикаделькалары бар сорпа	картоп сәбіз басты пияз сорпа немесе су сныр еті басты пияз су жұмыртқа өсімдік майы	100	110	120	Етті ет тартқыш арқылы 2 рет өткізіп, піяз, жұмыртқа, су, тұз қосып, жақсылап араластырады. Салмағы 8-10 гр құрайтын шарлар дайын болғанға дейін сорпаға жіберіледі. Қайнаған сорпаға немесе суға текшелерге кесілген картоп салып, қайнатыңыз, қуырған сәбіз мен піяз, тұз және дәмдеуіштер қосылмай. Фрикаделькалар босату кезінде сорпаға салады.
		13	14	15	
		21	23	25	
		133	147	160	
		25	28	30	
		3	3	3	
		3	3	3	
		0,25	0,3	0,5	
4	5	6,5			
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Нап</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Палау	смыр еті күріш жармасы сәбіз басты пияз өсімдік майы су	54	68	75	Сәбіз бар піязды қуырады. Ет кесектерге кесіледі. Етке тұздалған суға пісірілген күріш, қуырған көкністер қосылады, дәмдеуіштер қосады және дайын болғанға дейін бұқтырады
		31	44	49	
		24	27	30	
		8	9	10	
		6	7	8	
		12	14	15	
		200	225	250	
Алмадан жасалған кампот	жана пісірілген алма	40	40	40	Дайындалған алма ыстық су құйып, қайнағанға дейін қызады, қант себеді және әлсіз отта 20 минут пісіреді. Дайын кампот жабық қақпақта астында болме температурасына дейін салқындалтылады.
	қант	10	10	10	
	су	150	150	150	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	

Күніне тұз

1 1,5 2



1 апта (жұма)

тағам атауы	Ингредиенты тағамдар	Гр			Дайындау технологиясы
		6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	
<b>Витаминизация</b>					
Жемістер	жемістер	100	100	100	
<b>Түскі ас</b>					
Өсімдік майы бар жаңа піскен қызанақ және қияр салаты	қызанақ	45	63	73	Қияр мен қызанақ ұсақ тілімдерге кесіледі, пікізбен араластырып, өсімдік майы құйылады
	қияр	28	30	36	
	өсімдік майы	11	13	15	
	басты пияз	15	19	23	
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Борщ	картоп	26	28	31	Қайнаған сорпаға немесе суға жалпырылған қырыққабатты салып, қайнатуға дейін жеткізеді, содан кейін брусочкамен кесілген картопты қосады, 10-15 минут пісіреді, қалған қуырған көкөністерді салады және дайын болғанға дейін пісіреді. Пісіру аяқталғанға дейін 5-10 минут бұрын тұз, дәмдеуіштер қосылады.
	сәбіз	15	17	18	
	басты пияз	18	20	22	
	сорпа немесе су	140	155	170	
	қызылша	29	32	35	
	жаңа піскен қырыққабат	25	28	30	
қызанақ	33,0	37,0	40		
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Нап</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Макарон қосылған қаймақ тұздығында бефстрогандар	сныр еті	61	73	80	Қаймақ тұздығын дайындау үшін ұсақ ақшыл сары түске дейін үздіксіз араластырып, 60-70 градусқа дейін салқындатады және ыстық судың 1/4 бөлігін құяды. Араластырып, қайнатылған қаймақ, тұз және 3-5 минут қайнатылады. Пісірілген ет ұзындығы 3-4 см, салмағы 5-8 гр кесектерге кесіледі, қаймақ тұздығын құйып, сорпа, тұз қосып, 5-10 минут қайнатады. Макарон өнімдерін қайнаған тұздалған суға салып, ісінгенге дейін 20-30 минут пісіреді. Пісірілген макарон өнімдерін тастайды және ерітілген сары маймен араластырады.
	басты пияз	10	13	15	
	қаймақ	14	18	20	
	бидай ұн	5	6	7	
	макарон	28	40	55	
	өсімдік майы	3	4	5	
су	52	66	75		
<b>Шығу</b>		<b>100/100/50</b>	<b>150/115/50</b>	<b>180/130/50</b>	
Алмадан пісірілген кисель	алма жаңа піскен	40	40	40	Алма кесіледі, ыстық су құйып, дайын болғанға дейін жабық ыдыста пісіреді, сүртіледі. Қантпен және лимон қышқылымен алынған сире қайнауға дейін жеткізіледі, дайындалған крахмал енгізеді және үздіксіз араластырып, қайтадан қайнауға дейін жеткізеді. Крахмал ерітіледі- крахмалдың бір бөлігіне алма қайнатпасының 5 бөлігі.
	су	200	200	200	
	крахмал	9	9	9	
	лимон қышқылы	0,1	0,1	0,1	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	

Күніне тұз

1 1,5 2

2 апта (дүйсенбі)

тағам атауы	Ингредиенты тағамдар	Гр			Дайындау технологиясы
		6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	
<b>Витаминизация</b>					
Жемістер	жемістер	100	100	100	
<b>Түскі ас</b>					
дәруменді салат (қырыққабат, жасыл пияз, тәтті бұрыш)	қырыққабат	70	88	105	Қырыққабат сабанмен, тұз себіледі және шырын бөлісгенге дейін сүртіледі. Бұрыш пен пияз ұсақ бөліктерге кесіледі, қырыққабатпен қосылады, қант, өсімдік майы қосылады
	бұрыш	17	21	25	
	жасыл пияз	7	8	10	
	өсімдік майы	3	4	5	
	қант	1	3	5,8	
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Құс қосылған бұршақ сорпасы	бұршақ	21	30	39	Бұршақ сүртілген, жуып, қайнаған тауық сорпасына салып, 2 сағат пісіреді. Содан кейін текшелермен туралған қуырғалған көкөністерді қосып, 20 минут пісіреді, тұз, сары май енгізеді. Құс етпен беріледі
	сәбіз	22	24	26	
	басты пияз	27	29	32	
	өсімдік майы	2	2	2	
	сары майы	2	2	2	
	су (сорпа)	167	183	200	
құс еті	50	60	80		
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Нап</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	



Карақұмық пен сүт тұздығы бар биточки	сирь еті	61	73	80	Сирь еті, сүтке алдын ала суланған нанмен (суық болуы керек), туралған піз, тұз, араластырыңыз. Котлет массасын қаумен байыту үшін мұқият шайқалыңыз. Котлет массасынан биточкаларды болу. Карақұмық дайын болғанға дейін суды көп мөлшерде қайнатыңыз. Еленген ұнды ыстық шафта аздап кремді ренге дейін келтіріңіз. Ұнды салқындатып, ыстық сүтпен араластырып, әлсіз қайнаған кезде 7-10 мин қайнатыңыз. Содан кейін тұз, сүзіп, қайнатыңыз.
	бидай нан	14	18	20	
	сүт	10	13	15	
	басты пияз	11	14	16	
	өсімдік майы	6	8	9	
	сары майы	4	5	6	
	карақұмық	33	46	63	
	су	90	114	130	
	сүт	10	13	15	
	сары майы	2	2,6	3	
ұн	2	2,6	3		
су	2	2,6	3		
<b>Шығу</b>		100/100/50	150/115/50	180/130/50	
Шырын	шырын	200	200	200	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	

Күніне тұз

1 1,5 2

## 2 апта (сейсенбі)

тағам атауы	Ингредиенті тағамдар	Гр	6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	Дайындау технологиясы
<b>Витаминизация</b>						
Жемістер	жемістер	100	100	100		
<b>Обед</b>						
Сәбіз және сарымсақ сапаты	сәбіз өсімдік майы сарымсақ	89 7 3	112 8 4	134 10 5		Сәбіз қайнатыңыз, үгітіңіз, тұз, сарымсақ, өсімдік майы, араластырыңыз
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>		
Свекольник	қызылша картон сәбіз басты пияз сары майы қант су (сорпа) қаймақ сирь еті	43 38 8 13 3 0,8 167 6 20	48 41 9 15 4 2,0 183 6,4 24	52 45 10 16 4 3,2 200 7 26		Қызылшаны толығымен қабықпен қайнатады, салқындатады, сабанмен туралған. Картон тазаланып, кесектерге кесіледі. Сәбіз жұқа сабанмен, піз жарты сақинамен туралған. Сирь мен піз 110 градус температурада құяды, содан кейін оны шығарады. Сирь еті бар қайнаған сорпаға құйған сәбіз мен пиязды салып, 10 мин пісіреді. Дайын болғанға дейін 5 минут бұрын тұз, қант енгізіледі. Дайын қызылша қаймақ қосып, қайнатыңыз.
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>		
Нан		23	39	45		
Голубцы	Жаңа піскен қырыққабат сирь еті күріш басты пияз сары майы басты пияз қаймақ бидай ұн су	73 61 10 8 4 12 12 5 60	84 73 12 9 5 14 14 5 68	94 80 13 10 5 15 15 8 75		Қырыққабат жиектерін ыстық суға салып, олардың ішінен алдын-ала жосын кесіп, қайнатып, жиектерден жоғары пісірілген жалырақтарды мезгіл-мезгіл шешіп қояды. Оларды тегістейді, сәл шайқайды. Туралған піз, күріш, тұз және араластырыңыз. Қырыққабат жалырағына фарш салып, оны бұйымға конверттің түрін бере отырып орайды. Голубцы маймен майланған табаға салып, 15 минут қуыру шақына пісіреді, су құйып, дайын болғанға дейін 20 минут бұқтырады. Қаймақ тұздығымен беріледі: ұн ашық-кремі түске дейін үзілкіз араластырып, 60-70 град С дейін салқындатады және ыстық судың 1/4 бөлігін құяды. Араластырыңыз, қайнатылған қаймақ, тұз, 3-5 минут қайнатыңыз.
<b>Шығу</b>		<b>180/20</b>	<b>205/20</b>	<b>230/20</b>		
Кептірілген жемістерден жасалған компот	Кептірілген жемістер қант су	40 14 200	40 15 200	40 15 200		Кептірілген жемістерді іріктеп алады, бөгде қоспаларды алып тастайды, жылы суға жуады, оны бірнеше рет ауыстырады. Дайындалған жемістер ыстық су құйып, қайнағанға дейін қызды, қант себеді және әлсіз қайнаған кезде 10-20 минут пісіреді. Дайын компот жабық қапқақтың астында болма температурасына дейін салқындатылады.
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>		

Күніне тұз

1 1,5 2

## 2 апта (сәрсенбі)

тағам атауы	Ингредиенті тағамдар	Гр	6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	Дайындау технологиясы
<b>Витаминизация</b>						
Жемістер	жемістер	100	100	100		
<b>Обед</b>						
Жаңа піскен қиярдап, тәтті бұрыштан қосылған өсімдік майы салаты	Жаңа піскен қияр жаңа піскен тәтті бұрыш өсімдік майы	77 16 7	96 20 8	115 24 10		Қияр кесектерге кесіледі. Бұрыш жеміс пен тұқымдарды алып тастайды, содан кейін оны сабанмен кеседі. Қоқойыңдарды қосады, тұз қосады, мұқият араластырады және берер алдында өсімдік майымен құйылады.
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>		



Щи	қырықкабат-картоп сәбіз басты пияз жаңа піскен қызанақ өсімдік майы су (сорпа) сарымсақ сныр еті	35	39	42	Қырықкабат кесектерге, картопты кесектерге кесіледі. Сныр еті бар қайнаған сорпаға қырықкабат салып, қайнатыңыз, содан кейін картоп, құyrған сәбіз, пияз салып, дайын болғанға дейін пісіріңіз. Қайнату аяқталғанға дейін 10 минут бұрын щи кесілген қызанақ қосады. Дәмдеуіштермен бір мезгілде тұз қосылған сарымсақ қосылады.
		29	32	35	
		10	11	12	
		8	9	10	
		13	14	15	
		3	3	3	
		150	165	180	
		0,8	0,9	1	
		20,0	24,0	27	
		<b>Шығу</b>		<b>250</b>	
<b>Нан</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
ет-картоп пісірмесі	сныр еті өсімдік майы картоп басты пияз кептірілген нан су сары майы	61	73	80	Сныр еті ет тартқыш, тушат, пиязды, тұзды қосады. Картоп қайнатылады, сүртіледі, сары май қосып, екі бөлікке бөлінеді. Бір табаны өсімдік майымен майланған табаға және құрғақ ыдысқа салып, тегістейді, үстіне ет, ал оған картоптың басқа бөлігін қояды. Тегістеуден кейін бұйым құрғақ себіледі және пісіріледі. Босату кезінде порцияға кесіледі.
		8	9	10	
		70	80	90	
		24	27	30	
		5	5	6	
		80	90	100	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>225</b>	<b>250</b>	
Кисель	Кисель су	4	4	4	Дайын кисель (жартылай фабрикат) суық су құйып, жұмсартылады. Дайын қоспаны қайнаған суға құйыңыз. Жеткізеді қайнау.
		200	200	200	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Күніне тұз		1	1,5	2	

## 2 апта (бейсенбі)

тағам атауы	Ингредиенты тағамдар	Гр			Дайындау технологиясы
		6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	
<b>Витаминизация</b>					
Жемістер	жемістер	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Қырықкабат және жаңа піскен қызанақ салаты	Жаңа піскен қырықкабат жаңа піскен қызанақ басты пияз өсімдік майы қант лимон қышқылы	37	46	55	Қырықкабат тұрбен туралған қызанақ, жарты сақинамен пияз, өсімдік майы, лимон қышқылы мен тұз қосыңыз. Араластырады.
		33	41	49	
		17	21	25	
		5	7	8	
		4	5	6	
<b>Шығу</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Бұршақ қосылған картоп сорпасы	картоп бұршақ басты пияз сәбіз өсімдік майы су (сорпа) сныр еті	50	55	60	Картоп ірі текшелерге, сәбіз ұсақ текшелерге, пияз ұсақтап кесіледі. Бұршақты сныр етімен сорпаға салып, қайнатыңыз, картоп, құyrған сәбіз, пияз қосып, дайын болғанға дейін пісіріңіз.
		21	23	25	
		13	14	15	
		13	14	15	
		4	5	5	
		150	165	180	
<b>Шығу</b>		<b>210</b>	<b>230</b>	<b>270</b>	
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Нан</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Макарон қосылған өтпен, пияздан және жұмыртқадан рулеті	сныр еті бидай нан сүт басты пияз сары майы жұмыртқа макарон сары майы су сүт сары майы ұн су	61	73	80	Сныр еті сүтке салынған (суық болуы керек) нанмен араластырыңыз. Сумен суланған металы салфеткаға қалыңдығы 1,5-2 см болатын қалып қабатпен қотлетті массаны салады. Пиязды дайындау үшін майдалап туралған, дайын болғанға дейін сары маймен қосып, туралған пісірілген жұмыртқамен қосылады. Содан кейін майлықтың шеттері қотлетті массаның бір шеті сал екініңінде табатындай етіп біріктіріледі және рулетті майлықтан маймен майланған табаға тігіспен төмен қарай домалайды. Орамның бетін жұмыртқамен майлайды, құрғақ себеді, бірнеше жерде тесіп, 30-40 мин пісіреді. Сүт тұздығы бар Макарон өнімдерін қайнаған тұздалған суға салып, ісінуіне дейін 20-30 минут пісіреді. Пісірілген макарон өнімдерін тастайды және ерітілген сары маймен араластырады. Еленген ұнды ыстық шафта аздап кремді ренге дейін кептіріңіз. Ұнды салқындатып, ыстық сүтпен араластырып, асып қайнаған кезде 7-10 минут пісіріңіз. Содан кейін тұз, сүзін, қайнатыңыз.
		16	18	20	
		8	9	10	
		30	35	40	
		4	5	6	
		0,3	0,4	0,5	
		35	54	60	
		2	2,5	3	
		60	68	75	
		8	9	10	
		2	2,7	3	
		2	2,7	3	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>225</b>	<b>250</b>	
Алмұрттан жасалған кампот	жаңа пісірілген алмұрт	40	40	40	Дайындалған алмұрттар ыстық су құйып, қайнағанға дейін қояды, қант себеді және асыз отта 20 минут пісіреді. Дайын кампот жабық қаптың астында болме температурасына дейін салқындатылады.
	қант	15	15	15	
	су	200	200	200	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Күніне тұз		1	1,5	2	

2 апта (жұма)

тағам атауы	Ингредиенті тағамдар	Гр			Дайындау технологиясы
		6(7)-10 жас	11-14 жас	15-18 жас	
<b>Витаминизация</b>					
Жемістер	жемістер	100	100	100	
<b>Түскі ас</b>					
Қызылшадан сарымсақтан салапы	қызылша сарымсақ өсімдік майы	99	117	140	Қызылша қайнатылады, қабығынан тазартылады, ұсақ үгілген, сарымсақ, тұз және өсімдік майы қосылады.
		3	4	5	
		5	7	8	
		<b>Шығу</b>	<b>100</b>	<b>125</b>	
Тауық және гренамен сорпа	Құс еті Картоп Сәбіз Бидай ұн Сүт сары майы су Бидай нан сары майы	40	53	61	Картоп тұздалған суға дайын болғанға дейін пісіріледі. Сәбіз дайын болғанға дейін бөлек пісіріледі. Көкөністер сүртіледі. Ұнды қуыру шақырғанда ақшыл сары түске дейін қылдырады және тауықтан сорпамен ерітеді және үгітілген көкөністермен қосады. Дайын сорпа жытық қайнатылған сүт майымен құйылады. Бидай наны қабықтан тазартып, тілімдерге кесіп және маймен келтіріліс.
		61	68	76	
		17	18	20	
		3	3	5	
		25	28	30	
		4	5	6	
		146	161	175	
		95	101	110	
2	3	3			
<b>Шығу</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Нан</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Картопмен пісірілген балық	балық картоп Бидай ұн сары майы сүт ірімшік	110	130	140	Балық еті порцеллақ кесекеерге кесіледі, тұз себіп. Бөлігі сүт тұздығы құйып арналған жалпақ қаныптыр таба. Балықты, пісірілген картоптың жоғарғы жағына салып, сүт тұздығын құйып, үгітілген ірімшікпен себіп, ерітілген сары маймен суарыңыз, 250-280 градус С температурада 20-25 минут пісіріңіз. Сүт тұздығы: ұнды елеу, сүт және араластырып, 7-10 минут бойы аэсіз қайнаған кезде қайнатыңыз. Тұз қосып, сүзіп, қайнатыңыз. Қайнаған майға құбыңыз, араластырыңыз, 80-ден 85 градусқа дейін қылдырыңыз, бірақ қайнатпанып.
		69	72	80	
		8	12	20	
		4	6	7	
		40	45	50	
		5	5	6	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>225</b>	<b>250</b>	
Алмдан пісірілген кисель	алма жаңа піскен су крахмал лимон қышқылы	40	40	40	Алма кесіледі, ыстық су құйып, дайын болғанға дейін жабық ыдыста пісіреді, сүртіледі. Қантпен және лимон қышқылымен алынған поре қайнауға дейін жеткізіледі, дайындалған крахмал енгізіледі және үздісіз араластырып, қайтадан қайнауға дейін жеткізеді. Крахмал ерітіледі- крахмалдың бір бөлігіне алма қайнатпасының 5 бөлігі.
		200	200	200	
		9	9	9	
		0,1	0,1	0,1	
<b>Шығу</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Күніне тұз		1	1,5	2	



Орта білім беру ұйымдарында  
 білім алушыларды  
 тамақтандыруды ұйымдастыру  
 бойынша қызметті немесе  
 тауарларды жеткізушіні,  
 сонымен қатар мектепке дейінгі  
 ұйымдарында, жетім балалар  
 мен ата-аналарының  
 қамқорлығынсыз қалған  
 балаларға арналған білім беру  
 ұйымдарында тәрбиеленетін  
 және білім алатын балаларды  
 тамақтандыруды қамтамасыз  
 етуге байланысты тауарларды  
 берушіні таңдау жөніндегі  
 үлгілік конкурстық  
 құжаттамаға  
 4-қосымша

**Конкурсқа қатысуға өтінім (заңды тұлғалар үшін)**

Кімге \_\_\_\_\_

(конкурсты ұйымдастырушының атауы)

Кімнен \_\_\_\_\_

(әлеуетті өнім берушінің тегі, аты, әкесінің аты (бар болса))

1. Конкурсқа қатысуға үміткер әлеуетті өнім беруші туралы мәліметтер:

Әлеуетті өнім берушінің заңды, почта мекенжайы және байланыс телефондары	
Заңды тұлғаның банктік деректемелері (БСН, БСК), сондай-ақ заңды тұлғаға қызмет көрсететін банктің немесе оның филиалының толық атауы мен мекенжайы	
Заңды тұлғаның бірінші басшысының тегі, аты, әкесінің аты (бар болса)	
Заңды тұлға "Мемлекеттік сатып алу туралы" 2015 жылғы 4 желтоқсандағы Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес қалыптастырылатын мемлекеттік сатып алуға жосықсыз қатысушылардың тізілімінде бар ма	
Заңды тұлғаның басшысында және (немесе) аталған заңды тұлғаның өкілінде өнім берушіні таңдау туралы шешім қабылдау құқығына ие болатын жақын туыстары, жұбайы (зайыбы) немесе жеке тұлғалары бар ма не олар өткізілетін конкурстарда конкурсты ұйымдастырушының өкілі болып табылады ма	
Заңды тұлғаның резиденттігі	

2. \_\_\_\_\_

(заңды тұлғаның толық атауы)

осы өтініммен \_\_\_\_\_

(конкурстың толық атауы)

конкурсқа әлеуетті өнім беруші ретінде қатысуға ниет білдіреді және конкурстық құжаттамада көзделген талаптар мен шарттарға сәйкес

\_\_\_\_\_ (қажетін көрсету керек)

кызмет көрсетуді жүзеге асыруға келісім береді.

3. \_\_\_\_\_  
(заңды тұлғаның толық атауы)

осы өтініммен заңнамада көзделген бұзушылықтардың жоқтығын растайды.

4. \_\_\_\_\_  
(заңды тұлғаның толық атауы)

конкурстық құжаттамамен танысқанын және конкурсты ұйымдастырушыға және конкурстық комиссияға өзінің құқықтық қабілеті, біліктілігі, сапалық және

\_\_\_\_\_ көрсетілетін қызметтердің (қажетін көрсету керек) өзге де сипаттамалары туралы дұрыс емес мәліметтерді бергені үшін жауапкершілігі, сондай-ақ Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасында көзделген өзге де шектеулерді сақтауы туралы хабардар етілгендігін растайды.

\_\_\_\_\_ (заңды тұлғаның толық атауы)

осы конкурсқа қатысуға өтінімде және оған қоса берілетін құжаттарда мұндай дұрыс емес мәліметтерді бергені үшін өзіне толық жауапкершілікті қабылдайды.

5. Осы конкурстық өтінім 45 күн ішінде қолданылады.

6. \_\_\_\_\_  
(заңды тұлғаның толық атауы)

жеңімпаз деп танылған жағдайда, біз шарттың орындалуын қамтамасыз етуді шарттың жалпы сомасының кемінде үш пайызын құрайтын сомада енгізуге міндеттенеміз.

7. Конкурсқа қатысуға өтінім біздің арамыздағы міндетті шарттың рөлін атқарады.

Күні Басшының қолы \_\_\_\_\_

(тегін, атын, әкесінің лауазымын көрсету)

М.О.



Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті немесе тауарларды жеткізушіні, сонымен қатар мектепке дейінгі ұйымдарында, жетім балалар мен ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды берушіні таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға 5-қосымша

**Конкурсқа қатысуға өтінім (жеке тұлға үшін)**

Кімге \_\_\_\_\_

(конкурсты ұйымдастырушының атауы)

Кімнен \_\_\_\_\_

(әлеуетті өнім берушінің толық атауы)

1. Конкурсқа қатысуға үміткер әлеуетті өнім беруші туралы мәліметтер:

Жеке тұлғаның - әлеуетті өнім берушінің жеке басын куәландыратын құжатқа сәйкес тегі, аты, әкесінің аты (бар болса)	
Жеке тұлғаның - әлеуетті өнім берушінің жеке басын куәландыратын құжаттың деректері (№, кім берген)	
Жеке тұлғаның - әлеуетті өнім берушінің тіркелген мекенжайы	
Тіркеу туралы куәліктің, патенттің не Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес конкурс мәніне сәйкес келетін кәсіпкерлік қызметпен айналысуға құқық беретін өзге де құжаттың нөмірі	
Жеке тұлғаның - әлеуетті өнім берушінің банктік деректемелері (СТН, БСН, ЖСК), сондай-ақ жеке тұлғаға қызмет көрсететін банктің немесе оның филиалының толық атауы мен мекенжайы	
Жеке тұлғаның - әлеуетті өнім берушінің байланыс телефондары, почта мекенжайы мен электрондық почта мекенжайы (болған жағдайда)	
Жеке тұлға "Мемлекеттік сатып алу туралы" 2015 жылғы 4 желтоқсандағы Қазақстан Республикасының Заңына сәйкес қалыптастырылатын мемлекеттік сатып алуға жосықсыз қатысушылардың тізілімінде бар ма	
Жеке тұлғада және (немесе) аталған жеке тұлғаның өкілінде өнім берушіні таңдау туралы шешім қабылдау құқығына не болатын жақын туыстары, жұбайы (зайыбы) немесе жекжаттары бар ма не олар өткізілетін конкурстарда конкурсты ұйымдастырушының өкілі болып табылады ма	
Жеке тұлғаның резиденттігі	

2. \_\_\_\_\_  
(жеке тұлғаның тегі, аты, әкесінің аты (бар болса) көрсетіледі)  
осы өтініммен конкурсқа (конкурстың толық атауын көрсету) әлеуетті өнім беруші ретінде қатысуға ниет білдіреді және конкурстық құжаттамада көзделген талаптар мен шарттарға сәйкес қызметтер көрсетуді (қажеттісін көрсету керек) жүзеге асыруға келісім білдіреді.

3. \_\_\_\_\_  
(әлеуетті өнім берушінің атауы)  
осы өтініммен заңнамада көзделген бұзушылықтардың жоқтығын растайды.

4. \_\_\_\_\_  
(әлеуетті өнім берушінің атауы)  
конкурстық құжаттамамен танысканын және конкурсты ұйымдастырушыға өзінің құқығы, біліктілігі, сапалық және өзге де сипаттамалары туралы (қажеттісін көрсету) дұрыс емес мәліметтер бергені үшін жауапкершілігі, сондай-ақ Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасында көзделген өзге де шектеулерді сақтауы туралы хабардар етілгендігін растайды.

\_\_\_\_\_ (әлеуетті өнім берушінің атауы) осы конкурсқа қатысуға өтінімде және оған қоса берілетін құжаттарды мұндай дұрыс емес мәліметтер бергені үшін өзіне толық жауапкершілікті қабылдайды.

5. Осы конкурстық өтінім 45 күн ішінде қолданылады.

6. \_\_\_\_\_  
(әлеуетті өнім берушінің атауы)  
конкурстың жеңімпазы деп танылған жағдайда, біз шарттың атқарылуын қамтамасыз етуді шарттың жалпы сомасының үш пайызын құрайтын сомада енгізуді міндеттенеміз (егер де конкурстық құжаттамада шарттың орындалуын қамтамасыз етуді енгізу көзделген болса көрсетіледі).

7. Конкурсқа қатысуға өтінім біздің арамыздағы міндетті шарттың рөлін атқарады.

Күні Басшының қолы \_\_\_\_\_  
(тегі, аты, әкесінің аты (бар болса), лауазымын көрсету)  
М.О.



Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті немесе тауарларды жеткізушіні, сонымен қатар мектепке дейінгі ұйымдарында, жетім балалар мен ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды берушіні таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға  
6-қосымша

**Әлеуетті өнім берушінің қызметкерлерінің біліктілігі туралы мәліметтер (әлеуетті өнім беруші көрсетілетін қызметтерді сатып алу кезінде толтырады)**

1. Әлеуетті өнім берушінің атауы \_\_\_\_\_

2. Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті көрсету үшін \_\_\_\_\_

(атауын, әлеуетті өнім берушінің тегін, атын, әкесінің атын (бар болса) көрсету)

әлеуетті өнім берушіде қажетті штат қызметкерлері бар.

Қызметкерлердің жалпы саны \_\_\_\_\_ құрайды, оның ішінде растайтын құжаттарының көшірмелері қоса берілген \_\_\_\_\_ аспазшы, \_\_\_\_\_ технолог, \_\_\_\_\_ диетолог және \_\_\_\_\_ басқа қызметкерлерді құрайды:

Қызметкердің тегі, аты, әкесінің аты (бар болса)	Білімі (арнайы техникалық және жоғары мамандығы (диплом №)	Білімі (қысқа мерзімді курстар) және біліктілігі (куәлік №)	Атқаратын жұмысы	Мамандығы бойынша еңбек өтілі	Біліктілікті арттыру курстары туралы мәліметтер	Жұмыс істеуге рұқсат берілгендігі туралы мәліметтер (рұқсат беру туралы белгісі бар медициналық кітапшалардың көшірмелері)
1	2	3	4	5	6	7
Барлығы						

3. Растайтын құжаттардың көшірмелерін қоса бере отырып, \_\_\_\_\_ соңғы бес жыл ішінде конкурста

(әлеуетті өнім берушінің атауын көрсету)

бұған дейін қоғамдық тамақтану саласында көрсетілген қызмет көлемі

Көрсетілген қызметтердің атауы	Тапсырыс берушілердің атауы	Қызметтерді көрсету орны және жылы
1	2	3

4. Әлеуетті өнім беруші қызмет көрсету үшін ресурстардың бар екені туралы қосымша

мәліметтерді көрсетеді.

Біліктілігі туралы барлық мәліметтердің дұрыстығын растаймын.

Күні

Басшының қолы \_\_\_\_\_

(тегі, аты, әкесінің аты (бар болса), лауазымын көрсету)

М.О.

**Әлеуетті өнім беруші туралы мәліметтер (әлеуетті өнім беруші тауарларды сатып алу кезінде толтырады)**

1. Әлеуетті өнім берушінің атауы \_\_\_\_\_

2. Конкурста сатып алынатын, әлеуетті өнім берушінің бұған дейін жеткізген (шығарған) осындай тауарлардың көлемі (болған кезде), теңгемен

Тауардың атауы	Тапсырыс берушілердің атауы және олардың телефон нөмірлері	Тауарды жеткізу орны және күні	Шарттың құны, теңге (әлеуетті өнім берушінің қарауы бойынша)
1	2	3	4

3. Ұсынымдар туралы мәліметтер, олар болған кезде. Басқа заңды және (немесе) жеке тұлғалардың ұсыным хаттарын, пікірлерін тізбелеп көрсету және қоса беру қажет.

Барлық мәліметтердің дәйектілігін растаймын.

Қолы \_\_\_\_\_

Күні

Басшының қолы \_\_\_\_\_

(тегі, аты, әкесінің аты (бар болса), лауазымын көрсету)

М.О.



Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті немесе тауарларды жеткізушіні, сонымен қатар мектепке дейінгі ұйымдарында, жетім балалар мен ата-аналарының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды қамтамасыз етуге байланысты тауарларды берушіні таңдау жөніндегі үлгілік конкурстық құжаттамаға 7-қосымша

### Көрсетілетін қызмет берушіні таңдау өлшемшарттары

№	Өлшемшарттар	Балдар	
1	Қызмет нарығында жұмыс тәжірибесі (10 балдан артық емес)	Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру бойынша жұмыс тәжірибесі - әр жылға 0,5 балдан	Білім беру ұйымдарының білім алушылары мен тәрбиеленушілерін тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша жұмыс тәжірибесі - әр жылға 1 балдан
2.	Экологиялық менеджмент жүйесін қанағаттандыратын тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметке қолданылатын сәйкестік сертификатының бар болуы	Жоқ (0 балл)	Бар (1 балл)
3.	Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызметке қолданылатын менеджмент сапасы жүйесі сертификатының бар болуы	Жоқ (0 балл)	Бар (1 балл)
4.	Аспазшылардың біліктілігі (10 балдан аспайды)	Арнайы орта білім (білім туралы құжатын 2007 жылғы 27 шілдеге дейін алған жағдайда) немесе техникалық және кәсіптік білім 3 разряд (1 балл)	Арнайы орта білім (білім туралы құжатын 2007 жылғы 27 шілдеге дейін алған жағдайда) немесе техникалық және кәсіптік білім 4 разряд (2 балл)
			Арнайы орта білім (білім туралы құжатын 2007 жылғы 27 шілдеге дейін алған жағдайда) немесе техникалық және кәсіптік білім 5 разряд және (немесе) жоғары білім (3 балл)
5.	Технологтың (қоғамдық тамақтану саласында),	Жоқ (0 балл)	Бір маман ғана бар (1 балл) Бар (2 балл)

	диетологтың болуы (2 балдан аспайды)			
6.	Технолог біліктілігі бар өндіріс меңгерушісінің болуы (қоғамдық тамақтану саласында), (1 балдан аспайды)	Жок (0 балл)	Бар (1 балл)	
7.	Конкурс ұйымдастырушысының техникалық тапсырмаға тіркеген перспективтік ас мәзіріне Санитариялық қағидаларға сәйкес шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесінің болуы	10-нан кем ас атауы (1 балл)	10-нан 30-ға дейін ас атауы (2 балл)	30-дан 50-ге дейін ас атауы (3 балл)
8.	100% қызметкерде жұмысқа рұқсаты бар болуы (1 балдан аспайды)	Бір қызметкерде жоқ (0 балл)	Барлық қызметкерде (1 балл)	бар
9.	Отандық өндірушілерден алынатын өнімдерінің көлемі (3 балдан аспайды)	сатып 85-тен 90 %-ға өнімдер (3 (2 балл)	90-нан 100%-ға дейін өнімдер (3 балл)	
10.	Мектептік тамақтандыруды ұйымдастыру барысында пайдаланылатын тамақ өнімдерінің өндірісінің (шаруа фермерлік жылыжай басқалары) бар болуы немесе кожальғы, және (2 балдан аспайды)	Жок (0 балл)	Бар (2 балл)	
11.	Тамақты дайындаудың технологиялық картасының болуы (1 балдан аспайды)	Қолданылмайды (0 балл)	Қолданылады (1 балл)	
12.	Ұсынылатын қызметтің тиісті сапасын қамтамасыз ететін тағамдарды дайындау кезінде жеке қуат үнемдеуші жабдықтарды пайдалану (2 балдан аспайды)	Жок (0 балл)	Ішінара (1 балл)	Толық көлемде бар (2 балл)
13.	Тамақтандыруды ұйымдастыру мәселесі	Жок (0 балл)	Бар (1 балл)	



	бойынша аспазшылардың біліктілігін көтеру туралы сертификаттың болуы (1 балдан аспайды)		
14.	Өндірістік бақылау жоспарының болуы (1 балдан аспайды)	Жок (0 балл)	Бар (1 балл)
15.	Тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызмет көрсеткен білім беру ұйымдары ата-аналар комитеті төрағаларының қолы, мектептер директорларының қолы қойылған және мөрімен бекітілген көрсетілетін қызмет берушіге ата-аналар тарапынан берілген сипаттамалардың болуы (3 балдан аспайды)	Жок (0 балл)	Бар (әр сипаттамаға 1 балдан, бірақ 3 балдан аспайды)
16.	Әлеуетті өнім берушілердің конкурс өткізілетін тиісті облыстардың, республикалық маңызы бар қаланың аумағында, астанада тіркелуінің бар болуы	Жок (0 балл)	Тіркелген (3 балл)

Ескертпе: 1-тармақ бойынша білім беру ұйымдарының білім алушылары мен тәрбиеленушілерін тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша жұмыс тәжірибесінің бар болуы бұған дейін жасасқан шарттармен расталады, 4-тармақта әр маманға балдар қойылады, 10-тармақ бойынша балдарды қою үшін алдағы жылы өндірілген азық-түлікті алуға жасасқан шарттар туралы мәліметтер қолданылады, 14-тармақ бойынша жабдықтарға құқық белгілеуші құжаттарды ұсыну қажет (жабдық паспорты, төлем құжаттары және басқасы)

Орта білім беру ұйымдарында  
білім алушыларды  
тамақтандыруды ұйымдастыру  
бойынша қызметті немесе  
тауарларды жеткізушіні,  
сонымен қатар мектепке дейінгі  
ұйымдарында, жетім балалар  
мен ата-аналарының  
камқорлығынсыз қалған  
балаларға арналған білім беру  
ұйымдарында тәрбиеленетін  
және білім алатын балаларды  
тамақтандыруды қамтамасыз  
етуге байланысты тауарларды  
берушіні таңдау жөніндегі  
үлгілік конкурстық  
құжаттамаға  
9-қосымша

### Үлгілік шарт

\_\_\_\_\_ " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ ж.  
(өткізілетін орын)

\_\_\_\_\_ бұдан әрі Тапсырыс беруші деп аталатын (конкурсты ұйымдастырушының толық атауын көрсету) \_\_\_\_\_ (басшының лауазымы, тегі, аты, әкесінің аты (бар болса) \_\_\_\_\_, (жеткізушінің толық атауы - конкурстың жеңімпазы) бұдан әрі Жеткізуші деп аталатын, \_\_\_\_\_, екінші тараптан \_\_\_\_\_ негізінде әрекет ететін (жеке кәсіпкерді тіркеу туралы куәлік, жарғы және басқалар) басшының лауазымы, тегі, аты, әкесінің аты (бар болса), көрсетілетін қызметті немесе тауарларды жеткізушіні таңдау жөніндегі конкурстың қорытындылары туралы хаттама негізінде " \_\_\_\_ " \_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ жылы қызмет көрсету немесе тауарларды жеткізу туралы осы Шартты (бұдан әрі - Шарт) жасасты және мына төмендегілер туралы келісімге келді:

1. Өнім беруші Тапсырыс берушіге (сомасын цифрлармен және жазумен көрсетуі) мөлшеріндегі сомаға, оның ішінде ҚҚС (ҚҚС сомасын цифрлармен және жазумен көрсету)/ҚҚС қоспағанда (бұдан әрі - Шарттың бағасы) білім беру ұйымында білім алушыларды, оның ішінде білім алушылардың жекелеген санаттарын тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтер көрсетуді немесе тауарларды жеткізуді міндетіне алады.

2. Осы Шартта төменде көрсетілген ұғымдар мынадай түсіндірмені білдіретін болады:

1) "Дүлей күш (форс-мажор)" - төтенше және тойтаруға болмайтын оқиғалар (дүлей құбылыстар, соғыс қимылдары және басқалары). Мұндай оқиғаларға атап айтқанда, міндеттемені орындау үшін қажетті тауарлардың рынокта болмауы жатпайды;

2) "Көрсетілетін қызмет" - өндіріс процесі және тауарлар мен аспаздық өнімдерді өндіруді қосқанда орта білім беру ұйымдарының білім алушыларына сапалы және қауіпсіз тамақтандыруды ұсыну;

3) "Тапсырыс беруші" - орган немесе орта білім беру ұйымы;

4) "Тауар" - орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша тауар;

5) "Өнім беруші" - кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыратын жеке немесе заңды тұлға (егер Қазақстан Республикасының заңдарында өзгеше белгіленбесе, мемлекеттік мекемелерді қоспағанда), Тапсырыс берушімен жасасқан шартта оның контрагенті ретінде әрекет ететін тұлға;

6) "Шарт" - Тапсырыс беруші мен Өнім беруші арасында Қазақстан Республикасының азаматтық заңнамасына сәйкес жазбаша нысанда жазылған, тараптар оған барлық



қосымшаларымен және толықтыруларымен бірге, сондай-ақ шартта сілтеме бар барлық құжаттамамен бірге қол қойған азаматтық-құқықтық акт;

7) "Шарттың бағасы" Тапсырыс беруші Шарттың шеңберінде Өнім берушіге өзінің шарттық міндеттемелерін толық орындағаны үшін төленуге тиіс соманы білдіреді.

Тараптар осы шарт бойынша міндеттемелерін толық немесе жартылай орындамаған жағдайда, егер ол дүлей күш нәтижесі болып табылса, жауапкершілік артпайды.

3. Төменде көрсетілген құжаттар мен оларда айтылған жағдайлар, осы Шартты құрайды және оның ажырамас бөлігі болып саналады, атап айтқанда:

- 1) осы Шарт;
- 2) техникалық тапсырма;
- 3) Шарттың орындалуын қамтамасыз ету.

4. Өнім беруші Шарттың орындалуын қамтамасыз етуді (банктік кепілдеме, кепілдік ақшалай жарна төлеу) Орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру қағидаларында көзделген жағдайларда енгізеді.

5. Өнім берушінің үшінші тұлғалардың тұтастай не Шартты қамтамасыз етуді орындау құқығының, оның ішінде талап қою құқығының туындауына әкеп соғатын іс-қимыл жасауына жол берілмейді. Тапсырыс берушінің Өнім беруші енгізген Шарттың орындалуын қамтамасыз етуді пайдалануына жол берілмейді.

6. Шарт бөлінген қаражат шегінде тиісті қаржы жылында міндеттемелер бойынша бекітілген жеке қаржыландыру жоспарына сәйкес жасалады және шарт мерзімі аяқталғаннан кейін өнім беруші тарапынан бұзушылықтар болмаған жағдайда екі реттен көп емес ұзартылады.

7. Өнім беруші қызметті көрсетуді немесе тауарды жеткізуді, ал Тапсырыс беруші осы Шарттың ажырамас бөлігі болып табылатын техникалық тапсырмаға сәйкес білім беру ұйымдарында жекелеген санаттағы \_\_\_\_\_ санда (балалар санын көрсету) білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметті немесе тауарды қабылдауды және төлеуді міндетіне алады.

Ақы төлеу нысаны \_\_\_\_\_ (аударым, қолма-қол есеп айырысу)

8. Төлеу мерзімі \_\_\_\_\_

9. Ақы төлеу алдындағы қажетті құжаттар: \_\_\_\_\_

(шот-фактура, көрсетілген қызметтердің актісі)

10. Өнім беруші Тапсырыс берушінің алдын ала жазбаша келісімінсіз қандай да болмасын адамға Шарттың мазмұнын немесе оның қандай да бір ережелерін, сондай-ақ Тапсырыс беруші немесе осы Шартты орындау үшін Өнім беруші тартқан персоналды қоспағанда, оның атынан басқа адам берген құжаттаманы немесе ақпаратты ашпауға тиіс. Көрсетілген ақпарат бұл персоналға құпия түрде және шарттық міндеттемелерді орындау үшін қажетті шамада берілуге тиіс.

11. Өнім берушінің орта білім беру ұйымдарында тегін тамақтандыруды алуға құқығы бар білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілген қызметке немесе тауарды жеткізуге ақы төлеуді көрсетілетін қызметті іс жүзінде орындау нәтижелері бойынша осы Шарттың \_\_\_\_\_ тармағында көрсетілген нысанда және мерзімде жүргізіледі.

12. Бір мәрте мектептік тамақтандырудың құны \_\_\_\_\_ теңгені құрайды.

13. Өнім беруші қызмет көрсетуді немесе тауарды жеткізуді Шартта белгіленген мерзімге сәйкес жүзеге асырады.

14. Өнім беруші тарапынан қызметті орындауды кешіктіру Шартты орындауды қамтамасыз етуді ұстап, қызметті уақытылы орындамағаны немесе заңнамада қарастырылған басқа шаралар үшін тұрақсыздық айыбын төлетіп, Тапсырыс берушінің Шартты бұзуына негіз болып табылады.

15. Егер Өнім беруші Шартта көзделген мерзімде қызметтерді көрсетпесе, Тапсырыс беруші шарт шеңберінде әрбір мерзімі өткен күн үшін Шарттың бағасынан 0,1 % соманы тұрақсыздық айыбы түрінде шегеріп тастайды.



16. Шарт талаптарын бұзғаны үшін Тапсырыс беруші Өнім берушіге міндеттемелерді орындамағаны туралы жазбаша хабарлама жібере отырып:

1) егер Жеткізуші Шартта көзделген мерзімдерде немесе Тапсырыс беруші ұсынған осы Шартты ұзарту кезеңі ішінде қызметтің бір бөлігін көрсетпесе немесе тауардың бір бөлігін ұсынбаса немесе барлық қызметті немесе барлық тауарды ұсынбаса;

2) егер Жеткізуші Шарт бойынша өзінің қандай да бір міндеттемелерін орындамаса, оның ішінде конкурс кезінде көрсетілген ас блогы қызметкерлерінің сандық және сапалық құрамы сәйкес келмеген кезде осы Шартты бұзады.

17. Дүлей күш жағдайлары туындаған кезде Өнім беруші Тапсырыс берушіге бір жұмыс күн ішінде мұндай жағдайлар мен олардың себептері туралы жазбаша хабарлама жібереді. Егер Тапсырыс берушіден өзгеше жазбаша нұсқаулықтар түспесе, Өнім беруші Шарт бойынша өзінің міндеттемелерін орындауды жалғастырады және дүлей күшке байланысты емес Шартты орындаудың баламалы тәсілдерін іздеуді жүргізеді.

18. Өнім беруші, осы Шарттың 17-тармағының талаптарын орындаған кезде егер Шартты орындауды кешіктіру дүлей күш нәтижесі болса, өзінің Шартты орындауды қамтамасыз етуінен айырылмайды және Шарттың талаптарын орындамауына орай тұрақсыздық айыбын төлеуге немесе оны бұзуга жауапты болмайды.

19. Тапсырыс беруші, егер Өнім беруші төлеуге қабілетсіз болса немесе Жосықсыз әлеуетті өнім берушілердің тізіліміне енсе, Өнім берушіге тиісті жазбаша хабарлама жібере отырып, кез келген уақытта Шартты бұза алады. Бұл жағдайда бұзу тез арада жүзеге асады және Тапсырыс беруші, егер Шартты бұзу залал келтірмесе немесе іс-әрекеттерді жасауға қандай да болмасын құқықтарды қозғамаса немесе Тапсырыс берушіге қойылған немесе соңынан қойылатын санкцияларды қолданатын жағдайда Өнім берушіге қатысты ешқандай қаржылық міндеттемелер жүктемейді.

20. Тапсырыс беруші Өнім берушіге тиісті жазбаша хабарлама жібере отырып, оның бұдан әрі орындалуының орынсыздығына орай кез келген уақытта Шартты бұза алады. Хабарламада Шартты бұзудың себебі көрсетіледі, күші жойылған шарттық міндеттемелердің көлемі, сондай-ақ Шарттың бұзылуы күшіне енген күні көрсетіледі.

21. Жоғарыда көрсетілген жағдаяттар негізінде Шарт жойылған кезде, Өнім берушіге Шарт бойынша бұзуга байланысты оны бұзатын күні іс жүзіндегі шығындар үшін ғана ақы төленеді.

22. Тапсырыс беруші мен Өнім беруші тікелей келіссөздер процесінде олардың арасында Шарт бойынша немесе оған байланысты туындайтын барлық келіспеушіліктерді немесе дауларды шешуге бар күш-жігерін жұмсайды.

23. Егер осындай келіссөздер басталғаннан кейін 21 (жиырма бір) күн ішінде Тапсырыс беруші мен Өнім беруші Шарт бойынша дауды шеше алмаса, тараптардың кез келгені мәселені Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес шешеді.

24. Шарт мемлекеттік және орыс тілдерінде жасалады.

25. Шартқа сәйкес тараптардың бірі екінші тарапқа жіберетін кез келген хабарлама, кейін түпнұсқасын бере отырып, хат, жеделхат немесе факс түрінде жіберіледі.

26. Хабарлама жеткізілгеннен кейін немесе күшіне ену көрсетілген күні (егер хабарламада көрсетілсе), бұл күндердің қайсысы кеш болатындығына байланысты күшіне енеді.

27. Салық және бюджетке төленетін басқа да міндетті төлемдер Қазақстан Республикасының салық заңнамасына сәйкес төленуге тиіс.

28. Осы Шартта Тапсырыс беруші мен Өнім беруші белгіленген тәртіппен келісілген өзге де айыппұл санкциялары немесе Қазақстан Республикасының заңнамасына қайшы келмейтін өзге де шарттар көзделуі мүмкін.

29. Осы Шарт Тапсырыс беруші оны Қазақстан Республикасы Қаржы министрлігінің аумақтық қазынашылық бөлімшелерінде тіркеуден өткізгеннен кейін күшіне енеді.



Білім беру ұйымдарында тегін тамақтануға құқығы бар білім алушылар жоқ болған жағдайда әлеуетті өнім беруші шарттың жалпы сомасының үш пайызынан кем емес мөлшерде шарттың орындалуын қамтамасыз етуді енгізбейді.

30. Осы Үлгілік шарт орта білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызмет көрсетуді немесе тауарларды сатып алуды Тапсырыс беруші жүзеге асыру процесінде Тапсырыс беруші мен Өнім беруші арасында туындайтын құқықтық қатынастарды реттейді.

Шартқа өзгерістер енгізуге мынадай жағдайда рұқсат беріледі:

1) тапсырыс берушінің мәзірді жақсартуы (тамақтану рацион ұлғайту) және өнім берушіні таңдауға негіз болған сапа өзгермейтін жағдайда және басқа да жағдайларда тараптардың өзара келісімі бойынша тиісінше соманы көбейту;


2) тегін тамақтануға құқығы бар білім алушылар санының өзгеруі.

Осы шартқа енгізілетін басқа да өзгерістер мен толықтырулар Тапсырыс берушінің конкурстық құжаттамаларына, Өнім берушінің конкурстық құжаттамасына және конкурсы қорытындылары туралы хаттамаға сәйкес болуы тиіс.

31. Тараптардың мекенжайлары мен деректемелері:

Тапсырыс беруші	Өнім беруші
_____	_____
(толық атауы)	(толық атауы)
_____	_____
(мекен-жайы)	(мекен-жайы)
_____	_____
(телефоны, факс)	(телефоны, факс)
_____	_____
(тегі, аты, әкесінің аты (бар болса))	(тегі, аты, әкесінің аты (бар болса))
_____	_____
(қолы)	(қолы)
" " _____ ж. " " _____ ж.	" " _____ ж. " " _____ ж.
МП	МП

Аумақтық қазынашылық органында тіркеу күні \_\_\_\_\_.

Утверждаю  
Директор КГУ «Рудненская специальная  
школа для детей с особыми  
образовательными потребностями»  
Управления образования акимата  
Костанайской области  
Дайкер А.А.   
«21» февраля 2020 года



Приложение 2

к Правилам организации питания  
обучающихся в организациях среднего  
образования, а также приобретения  
товаров, связанных с обеспечением  
питания детей, воспитывающихся и  
обучающихся в дошкольных  
организациях, организациях  
образования для детей-сирот и  
детей, оставшихся без  
попечения родителей  
форма

**Конкурсная документация по выбору поставщика услуги по организации питания  
обучающихся в Коммунальном государственном учреждении «Рудненская специальная  
школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования  
акимата Костанайской области**

Конкурс по выбору поставщика

Организатор конкурса - Коммунальное государственное учреждение «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Костанайской области. Адрес: 111500, Костанайская область, г. Рудный, ул. Володарского, 3.

БИН 980540000951, ИИК KZ40070102KSN3901000, БИК ККМФКЗ2А в РГУ «Комитет казначейства Министерства Финансов РК». Тел. 8(71431)7-73-28 (бухгалтерия) e-mail: [rudkorr@mail.ru](mailto:rudkorr@mail.ru)

1. Общие положения

1. Конкурс проводится с целью выбора поставщика услуги по организации питания обучающихся в Коммунальном государственном учреждении «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Костанайской области.

2. Сумма, выделенная для данного конкурса (лота) по приобретению услуг по организации питания 1915200,00 тенге ( Один миллион девятьсот пятнадцать тысяч двести тенге 00 тьын), в том числе НДС 205200,00 тенге (Двести пять тысяч двести тенге 00 тьын).

Настоящая конкурсная документация включает в себя:

1) перечень категорий получателей услуг по форме согласно приложению 1, при выборе поставщика товаров перечень приобретаемых товаров по форме согласно приложению 2 к настоящей Типовой конкурсной документации;



2) техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика услуги (с приложением перспективного меню, требуемого для обеспечения обучающихся, имеющих право на получение бесплатного питания) или товаров по организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а также поставщика товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей согласно приложению 3 к настоящей Типовой конкурсной документации;

3) заявку на участие в конкурсе для физических и юридических лиц по формам согласно приложениям 4, 5 к настоящей Типовой конкурсной документации;

4) сведения о квалификации потенциального поставщика по форме согласно приложению 6 к настоящей Типовой конкурсной документации;

5) критерии выбора поставщика услуги или товаров согласно приложениям 7, 8 к настоящей Типовой конкурсной документации;

6) Типовой договор согласно приложению 9 к настоящей Типовой конкурсной документации.

4. Потенциальный поставщик, изъявивший желание участвовать в конкурсе, вносит с заявкой на участие в конкурсе обеспечение заявки на участие в конкурсе в размере не менее одного процента от суммы, выделенной для приобретения услуг или товаров, в одной из нижеперечисленных форм:

1) гарантийного денежного вноса, размещаемых на следующем банковском счете: ИИК KZ570705022610507001, БИК KKMFKZ2A, РГУ «Комитет казначейства Министерства Финансов РК»;

2) банковской гарантии.

Потенциальный поставщик или его представитель по доверенности направляет на почтовый адрес организатора конкурса, находящегося по адресу: 111500, Костанайская область, г. Рудный, ул. Володарского, 3. Коммунальное государственное учреждение «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Костанайской области либо нарочно сдает секретарю комиссии (кабинет бухгалтерии, находящийся на втором этаже здания школы) пакет документов согласно пункту 22 (91) Правил в срок до 10 часов 00 минут 04 марта 2020 года.

Документы представляются потенциальным поставщиком организатору конкурса в прошитом, пронумерованном виде без исправлений и помарок. Последняя страница заявки заверяется подписью первого руководителя и скрепляется печатью.

Документы, представленные после истечения установленного организатором конкурса срока, не подлежат регистрации и возвращаются потенциальным поставщикам.

Приложение 1  
к Типовой конкурсной  
документации по выбору  
поставщика услуги или товаров  
по организации питания  
обучающихся в организациях  
среднего образования, а также  
поставщика товаров, связанных  
с обеспечением питания детей,  
воспитывающихся и  
обучающихся в дошкольных  
организациях образования,  
организациях образования  
для детей-сирот и детей,  
оставшихся без попечения  
родителей  
форма

### Перечень категорий получателей услуги

Конкурс по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в Коммунальном государственном учреждении «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Костанайской области

№	Наименование организатора конкурса	Общее количество получателей услуги в организации образования	Из них обучающихся, обеспечиваемых бесплатным питанием за счет бюджетных средств	Сроки оказания услуги	Место оказания услуги	Сумма, выделенная для обеспечения бесплатным питанием обучающихся за счет бюджетных средств, тенге (в т.ч. НДС)
1	2	3	4	5	6	7
1	Коммунальное государственное учреждение «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Костанайской области	94	42	С 01 апреля 2020 года по 31 декабря 2020 года	111500, Костанайская область, г. Рудный, ул. Володарского, 3.	1915200,00 тенге (Один миллион девятьсот пятнадцать тысяч двести тенге 00 тиын)

«21» февраля 2020 года

Директор



М.П.

Дайкер Анна Александровна



Приложение 3  
к Типовой конкурсной  
документации по выбору  
поставщика услуги или товаров  
по организации питания  
обучающихся в организациях  
среднего образования, а также  
поставщика товаров, связанных  
с обеспечением питания детей,  
воспитывающихся и обучающихся  
в дошкольных организациях  
образования, организациях  
образования для детей-сирот и  
детей, оставшихся без  
попечения родителей

### Техническое задание

**к конкурсной документации по выбору поставщика услуги по организации питания обучающихся в Коммунальном государственном учреждении «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Костанайской области**

Услуга по организации питания. В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в Коммунальном государственном учреждении «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Костанайской области

Питание предоставляется 94 обучающимся, в том числе 42 обучающимся за счет средств местного бюджета на сумму 1915200,00 тенге ( Один миллион девятьсот пятнадцать тысяч двести тенге 00 тиын), в том числе НДС 205200,00 тенге (Двести пять тысяч двести тенге 00 тиын).

При этом стоимость питания на одного обучающегося в день составляет:

Возраст	Стоимость питания на одного обучающегося в день, тенге
6(7)-10 лет	356,00
11-14 лет	410,00
15-18 лет	452,00

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Коммунальном государственном учреждении «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Костанайской области являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Питание обучающихся осуществляется по адресу: 111500, Костанайская область, г. Рудный, ул. Володарского, 3, 1 этаж, помещение столовой.

Поставщик услуги осуществляет руководство работой пищеблока и его персонала, а также обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, закладки продуктов, норм выхода порций, отпуск продуктов и блюд обучающимся и контроль качества доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации.



Поставщик услуги обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических и гигиенических правил на пищеблоке, в производственных и складских помещениях.

Поставщик обеспечивает условия для ведения журнала контроля качества готовой пищи (бракеражный) организацией образования, по форме утвержденной Санитарными правилами.

Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать техническим регламентам Евразийского экономического союза в части безопасности пищевой продукции для детей.

В случае доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовую и (или) буфет Коммунального государственного учреждения «Рудненская специальная школа для детей с особыми образовательными потребностями» Управления образования акимата Костанайской области используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры.

Для обучающихся организуется одноразовое горячее питание (обед): для учащихся 1-4 классов с 10 ч 50 мин до 11 ч 05 мин; для учащихся 5-9 классов с 11 ч 45 мин до 12 ч 00 мин согласно установленному режиму питания обучающихся, утвержденному директором школы Дайкер А.А.

Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется с 10 ч 00 мин до 13 ч 00 мин.

Поставщик услуги ежемесячно предоставляет директору школы Дайкер А.А. сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Поставщик в обязательном порядке утверждает ассортиментный перечень выпускаемой продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие допускается в исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства.

Для отдельных категорий учащихся (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание.

Поставщик услуги обеспечивает наличие единой картотеки (технологические карты) приготовления блюд на пищеблоках для соблюдения технологии приготовления и соответствия калорийности готовых блюд.

Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которых отражается раскладка продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд, полная информация о составе каждого блюда и его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности.



Организацию работы по обеспечению технологического процесса приготовления блюд и кулинарной продукции на пищеблоке столовой обеспечивает заведующий производством.

В пищеблоке постоянно должна находиться необходимая документация в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства (перечислить журналы бракеражей сырой продукции, готовой пищи, журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока, журнал проведения витаминизации блюд, меню, технологические карты наготавливаемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, книга отзывов и предложений и другие).

У поставщика в наличии имеются медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе.

Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также организует доставку продуктов питания.

Для поддержки отечественных производителей услуг, товаров поставщик приобретает не менее 80% (восемьдесят процентов) продуктов питания в рамках организации питания, у отечественных производителей услуг, товаров.

Заявки потенциального поставщика услуг по организации питания не принимаются, если:

1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с Законом Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года "О государственных закупках";

2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;

3) не является резидентом Республики Казахстан;

4) наличие налоговой задолженности и задолженности по обязательным пенсионным взносам, обязательным профессиональным пенсионным взносам и социальным отчислениям в размере одного тенге и более (за исключением случаев, когда срок уплаты отсрочен в соответствии с законодательством Республики Казахстан).

Поставка товаров. В техническом задании дается полное описание и требуемые функциональные, технические, качественные характеристики приобретаемых товаров, которым должны соответствовать поставляемые товары, срок гарантии, место происхождения.

В техническом задании на товары описание функциональных, технических, качественных характеристик должны быть распределены несоответствующие разделы, содержащие пределы функциональности, параметры технических характеристик, назначение товара для целей определения лучшей характеристики.

Приобретаемые продукты питания должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

Для поддержки отечественных производителей товаров поставщик приобретает не менее 80% (восемидесяти процентов) продуктов питания у отечественных производителей товаров.

Заявки потенциального поставщика товаров не принимаются, если:

1) состоит в Реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с Законом Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года "О государственных закупках";

2) близкие родственники, супруг(а) или свойственники потенциального и (или) уполномоченного представителя данного потенциального поставщика обладают правом принимать решение о выборе поставщика либо являются представителем организатора конкурса в проводимых конкурсах;

3) не является резидентом Республики Казахстан;

4) наличие налоговой задолженности и задолженности по обязательным пенсионным взносам, обязательным профессиональным пенсионным взносам и социальным отчислениям в размере одного тенге и более (за исключением случаев, когда срок уплаты отсрочен в соответствии с законодательством Республики Казахстан).

«21» февраля 2020 года



Директор

*Дайкер*

Дайкер Анна Александровна





УТВЕРЖДАЮ  
 Директор КГУ «Рудненская специальная  
 школа для детей с особыми  
 образовательными потребностями»  
 Управления образования акимата  
 Костанайской области

*Дайкер А.А.* Дайкер А.А.

*31 января*

2020 года

Перспективное двухнедельное  
 сезонное меню (зима-весна) для детей 6-18 лет

1 неделя (понедельник)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр 6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	Технология приготовления
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат из свежей капусты, и моркови	капуста свежая	75	83	97	Капусту мелко шинкуют, морковь натирают на терке или мелко шинкуют соломкой. Лук шинкуют. Чеснок измельчают. Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар-песок, масло растительное и перемешивают
	морковь	20	23	28	
	лук репчатый	6	8	9	
	чеснок	0,5	1	2	
	сахар	4	7	8,5	
	масло растительное	4	5	6	
<b>Выход</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Суп картофельный с макаронными изделиями	куры	50	60	70	Птицу заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1-2 ч. В процессе варки снимают пену. После варки кур, удаляют кости, оставшееся мясо измельчают, подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут. Овощи нарезают: картофель, морковь - брусочками или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящей бульон кладут макаронные изделия и варят 10 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, соль и варят до готовности.
	вода	150	165	180	
	картофель	48	50	57	
	макаронные изделия	8	9	10	
	морковь	10	11	12	
	лук репчатый	10	11	12	
<b>Выход</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
Хлеб		23	39	45	
Котлета с рисом и молочный соус	говядина	61	73	80	Мясо говядины промывают, соединить с хлебом, предварительно замоченным в молоке (которое должно быть холодным), добавить рубленый лук, соль, перемешать. Котлетную массу тщательно отбить, чтобы масса обогатилась воздухом. Из котлетной массы разделать овально-приплюснутый формы котлеты. Панировать в муке, запечь в духовом шкафу в течение 20-25 минут при температуре 250-280 гр. Рис отварить в большом количестве воды до готовности. Откинуть, промыть кипяченой водой, прогреть в жарочном шкафу. Просеянную муку просушить в жарочном шкафу до слегка кремового оттенка, не допуская пригорания. Муку охладить, развести горячим молоком и варить 7-10 мин при слабом кипении. Затем положить соль, процедить и довести до кипения.
	хлеб пшеничный	11	17	20	
	молоко	8	13	15	
	лук репчатый	10	13	16	
	мука	9	13	16	
	масло растительное	4	6	7	
	масло сливочное	12	13	18	
	рис	26	34	41	
	вода	72	108	130	
	молоко	8	13	15	
	масло сливочное	2	3	4	
	мука	2	3	4	
вода	2	3	3		
<b>Выход</b>		<b>100/100/50</b>	<b>150/115/50</b>	<b>180/130/50</b>	
Компот из сухофруктов	сухофрукты	40	40	40	Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.
	сахар	15	15	15	
	вода	200	200	200	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Соль на день		1	1,5	2	

1 неделя (вторник)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр 6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	Технология приготовления
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат из свежей моркови, с сахаром	морковь	93	117	140	Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. При отпуске посыпают сахаром и перемешивают.
	сахар	6	8	11,5	
<b>Выход</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	



Рассольник	картофель	83	92	100	В кипящую воду кладут крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят пассированные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.
	крупя перловая	5	5	5	
	морковь	11	12	13	
	лук репчатый	5	6	6	
	масло растительное	4	5	6	
	вода	130	140	150	
	огурцы соленые	13,0	14	15	
	говядина	43	50	55	
<b>Выход</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Хлеб</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Куры тушеные в сметанном соусе с макаронами	курица	90	105	130	Для приготовления сметанного соуса муку пассируют при непрерывном помешивании до светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70 градусов и выливают 1/4 часть горячей воды. Перемешивают, кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения. Мясо кур заливают соусом и тушат - 60 минут. Макароны изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в течение 20-30 минут до набухания. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.
	лук репчатый	10	13	15	
	сметана	17	22	25	
	мука пшеничная	2	3	4	
	макаронны	27	37	44	
	масло сливочное	3	4	5	
вода	52	66	75		
<b>Выход</b>		<b>100/100/50</b>	<b>150/115/50</b>	<b>180/130/50</b>	
Кисель из груши	груши свежие	40	40	40	Груши нарезают, заливают горячей водой, варят в закрытой посуде до готовности, протирают. Полученное пюре с сахаром и лимонной кислотой доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и, непрерывно помешивая, вновь доводят до кипения. Крахмал разводят - на одну часть крахмала 5 частей отвара грушевого
	вода	200	200	200	
	крахмал	9	9	9	
	кислота лимонная	0,5	0,5	0,5	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Соль на день		1	1,5	2	

### I неделя (среда)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр			Технология приготовления
		6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат из помидор с растительным маслом	помидоры	95	117	140	
	масло растительное	8	9	10	
<b>Выход</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Уха	рыба	110	130	140	Филе рыбы промыть, нарезать на куски. Пшеновую крупу промыть, положить в кипящую воду и варить до полуготовности. Очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко нашинковать. В кипящую воду положить пшено, потом картофель и варить при медленной кипении 7-10 минут. Добавить филе рыбы, соль, овощи. За 1-2 минуты до окончания варки добавить нашинкованную зелень.
	картофель	17	18	20	
	лук репчатый	7	7	8	
	морковь	10	11	12	
	пшено	5	6	6	
	Вода	133	140	160	
<b>Выход</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
Гуляш с картофельным пюре	говядина	61	73	80	Подготовленное мясо промывают, нарезают на куски, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона). Затем их смешивают с мясом и помидорами, нарезанными дольками. Заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 мин, после чего сливают бульон и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Картофель промывают, заливают кипятком и проваривают 7 мин, после чего отвар сливают. Затем картофель заливают кипящей подсоленной водой (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля) и варят в течение 25-30 мин до готовности. Затем сливают воду, картофель подсушивают, толкут, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают.
	морковь	19	25	28	
	лук репчатый	19	24	27	
	масло растительное	4	7	7,5	
	мука пшеничная	2	3	5	
	помидоры	28	35	40	
	вода (бульон)	69	88	100	
	картофель	97	123	140	
	молоко	19	24	27	
	масло сливочное	5	6	8	
<b>Выход</b>		<b>100/150</b>	<b>150/165</b>	<b>180/180</b>	
сок	сок	200	200	200	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Соль на день		1	1,5	2	

### I неделя (четверг)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр			Технология приготовления
		6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат из свежих огурцов, лук растительным маслом	огурцы свежие	87	108	130	Огурцы нарезают мелкими дощечками, смешивают с нашинкованным луком, заправляют растительным маслом
	лук	9,0	12,0	14,00	
	масло растительное	5	6	7	
<b>Выход</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	



Суп с фрикадельками	картофель	100	110	120	Мясо пропускают через мясорубку 2 раза, соединяют с луком, яйцом, водой, солью, хорошо перемешивают. Сформированные шарики массой 8-10 гр припускают в бульоне до готовности. В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованную морковь и лук, соль и специи. Фрикадельки кладут в суп при отпуске.
	морковь	13	14	15	
	лук репчатый	21	23	25	
	бульон или вода	133	147	160	
	мясо-говядина	25	28	30	
	лук репчатый	3	3	3	
	вода	3	3	3	
	яйцо	0,25	0,3	0,5	
масло растительное	4	5	6,5		
<b>Выход</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Хлеб</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Плов	говядина	54	68	75	Лук с морковью пассеруют. Мясо режут на кусочки и тушат. К мясу добавляют сваренный в подсоленной воде рис, пассерованные овощи, добавляют специи и тушат до готовности.
	крупа рисовая	31	44	49	
	морковь	24	27	30	
	лук репчатый	8	9	10	
	масло растительное	6	7	8	
	вода	12	14	15	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>225</b>	<b>250</b>	
Компот из свежих яблок	яблоки свежие	40	40	40	Подготовленные яблоки заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят на слабом огне 20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.
	сахар	10	10	10	
	вода	150	150	150	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Соль на день		1	1,5	2	

### 1 неделя (пятница)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр 6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	Технология приготовления
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат из свежих помидор и огурцов с растит маслом	помидоры	45	63	73	Огурцы и помидоры нарезают мелкими ломтиками, смешивают с нашинкованным луком, заправляют растительным маслом.
	огурцы	28	30	36	
	масло растительное	11	13	15	
	лук репчатый	15	19	23	
	<b>Выход</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	
Борщ	картофель	26	28	31	В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут остальные пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, специи.
	морковь	15	17	18	
	лук репчатый	18	20	22	
	бульон или вода	140	155	170	
	свекла	29	32	35	
	капуста свежая	25	28	30	
	помидоры	33,0	37,0	40	
<b>Выход</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Хлеб</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Бефстроганы в сметанном соусе с макаронами	говядина	61	73	80	Для приготовления сметанного соуса муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70 градусов и выливают 1/4 часть горячей воды. Перемешивают, кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8 гр, заливают сметанным соусом, добавляют бульон, соль и тушат 5-10 минут. Макароны изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в течение 20-30 минут до набухания. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.
	лук репчатый	10	13	15	
	сметана	14	18	20	
	мука пшеничная	5	6	7	
	макаронны	28	40	55	
	масло сливочное	3	4	5	
	вода	52	66	75	
<b>Выход</b>		<b>100/100/50</b>	<b>150/115/50</b>	<b>180/130/50</b>	
Кисель из свежих яблок	яблоки свежие	40	40	40	Яблоки нарезают, заливают горячей водой, варят в закрытой посуде до готовности, протирают. Полученное пюре с сахаром и лимонной кислотой доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и, непрерывно помешивая, вновь доводят до кипения. Крахмал разводят на одну часть крахмала 5 частей отвара яблочного.
	вода	200	200	200	
	крахмал	9	9	9	
	кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	
	<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	
Соль на день		1	1,5	2	

### 2 неделя (понедельник)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр 6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	Технология приготовления
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	

Обед					
Салат витаминный (капуста, лук зеленый, перец сладкий)	капуста	70	88	105	Капусту шинкуют соломкой, посыпают солью и перетирают до выделения сока. Перец и лук нарезают мелкими частями, соединяют с капустой, добавляют сахар, растительное масло
	перец	17	21	25	
	лук зеленый	7	8	10	
	масло растительное	3	4	5	
	сахар	1	3	5,8	
<b>Выход</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Суп гороховый с птицей	горох	21	30	39	Горох перебирают, промывают, закладывают в кипящий куриный бульон и варят 2 часа. Затем добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят 20 минут, вводят соль, масло сливочное. Подают с кусочками мяса птицы
	морковь	22	24	26	
	лук репчатый	27	29	32	
	масло растительное	2	2	2	
	масло сливочное	2	2	2	
	вода (бульон)	167	183	200	
	мясо птицы	50	60	80	
<b>Выход</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Хлеб</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Биточки с гречкой и молочным соусом	говядина	61	73	80	Мясо говядины промолоть, соединить с хлебом, предварительно замоченным в молоке (которое должно быть холодным), добавить рубленый лук, соль, перемешать. Котлетную массу тщательно отбить, чтобы масса обогатилась воздухом. Из котлетной массы разделить биточки. Припустить в бульоне с добавлением сливочного масла 20-25 мин. Гречку отварить в большом количестве воды до готовности. Просеянную муку просушить в жарочном шкафу до слегка кремового оттенка, не допуская пригорания. Муку охладить, развести горячим молоком и варить 7-10 мин при слабом кипении. Затем положить соль, процедить и довести до кипения
	хлеб пшеничный	14	18	20	
	молоко	10	13	15	
	лук репчатый	11	14	16	
	масло растительное	6	8	9	
	масло сливочное	4	5	6	
	гречка	33	46	63	
	вода	90	114	130	
	молоко	10	13	15	
	масло сливочное	2	2,6	3	
	мука	2	2,6	3	
вода	2	2,6	3		
<b>Выход</b>		<b>100/100/50</b>	<b>150/115/50</b>	<b>180/130/50</b>	
Сок	сок	200	200	200	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Соль на день		1	1,5	2	

## 2 неделя (вторник)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр			Технология приготовления
		6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат из моркови и чеснока	морковь	89	112	134	Морковь отварить, натереть на мелкой терке, добавить соль, чеснок, растительное масло, перемешать
	масло растительное	7	8	10	
	чеснок	3	4	5	
<b>Выход</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Свеклольник	свекла	43	48	52	Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 градусов, затем припускают. В кипящий бульон с говядиной закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар. В готовый свеклольник добавляют сметану, доводят до кипения
	картофель	38	41	45	
	морковь	8	9	10	
	лук репчатый	13	15	16	
	масло сливочное	3	4	4	
	сахар	0,8	2,0	3,2	
	вода (бульон)	167	183	200	
	сметана	6	6,4	7	
	говядина	20	24	26	
<b>Выход</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Хлеб</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Голубцы	Капуста свежая	73	84	94	Кочаны капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них черешки, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья. Их разравнивают, слегка отбивают. Фарш: сырое мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленый припущенный лук, рис, соль и перемешивают. На лист капусты укладывают фарш и заворачивают его, придавая идеально вид конверта. Голубцы кладут на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу 15 минут, заливают водой и тушат 20 мин до готовности. Подают со сметанным соусом: муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70 град С и выливают 1/4 часть горячей воды. Перемешивают, кладут прокипяченную сметану, соль, кипятят 3-5 минут
	Говядина	61	73	80	
	рис	10	12	13	
	лук репчатый	8	9	10	
	масло сливочное	4	5	5	
	лук репчатый	12	14	15	
	сметана	12	14	15	
	мука пшеничная	5	5	8	
	вода	60	68	75	
	<b>Выход</b>		<b>180/20</b>	<b>205/20</b>	
Компот из сухофруктов	сухофрукты	40	40	40	Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой
	сахар	14	15	15	
	вода	200	200	200	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Соль на день		1	1,5	2	



2 неделя (среда)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр			Технология приготовления
		6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат из свежих огурцов, сладким перцем с растительным маслом	огурцы свежие	77	96	115	Огурцы нарезают кружочками. У перца удаляют плодоножку и семена, затем его нарезают соломкой. Овощи соединяют, добавляют соль, аккуратно перемешивают и заправляют растительным маслом перед подачей.
	перец сладкий свежий	16	20	24	
	масло растительное	7	8	10	
<b>Выход</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Щи	капуста	35	39	42	Капусту нарезают брусочками, картофель дольками. В кипящий бульон с говядиной закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 10 мин до окончания варки в щи добавляют нарезанные дольками помидоры. Одновременно со специями добавляют чеснок, растертый с солью.
	картофель	29	32	35	
	морковь	10	11	12	
	лук репчатый	8	9	10	
	помидоры свежие	13	14	15	
	растительное масло	3	3	3	
	вода (бульон)	150	165	180	
	чеснок	0,8	0,9	1	
говядина	20,0	24,0	27		
<b>Выход</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
Хлеб		23	39	45	
мясо-картофельная запеканка	говядина	61	73	80	Говядину пропускают через мясорубку, тушат, добавляют пассерованный лук, соль. Картофель отваривают, протирают, добавляют сливочное масло, делят на две части. Озону кладут на смазанный растительным маслом противень и посыпанный сухарями, разравнивают, сверху кладут фарш, а на него другую часть картофеля. После разравнивания изделие посыплют сухарями и запекают. При отпуске нарезают на порции.
	масло растительное	8	9	10	
	картофель	70	80	90	
	лук репчатый	24	27	30	
	сухари	5	5	6	
	вода	80	90	100	
масло сливочное	6	8	10		
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>225</b>	<b>250</b>	
Кисель	Кисель	4	4	4	Готовый кисель (полуфабрикат) заливают холодной водой, размачивают. Готовую смесь выливают в кипящую воду. Доводят до кипения.
	вода	200	200	200	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Соль на день		1	1,5	2	

2 неделя (четверг)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр			Технология приготовления
		6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат из капусты и свежих помидор	капуста свежая	37	46	55	Капусту шинкуют и перетирают с солью, добавляют нарезанные ломтиками помидоры, полукольцами лук, растительное масло, лимонную кислоту и соль. Перемешивают.
	помидоры свежие	33	41	49	
	лук репчатый	17	21	25	
	масло растительное	5	7	8	
	сахар	4	5	6	
кислота лимонная	1	2,9	2,9		
<b>Выход</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Суп картофельный с фасолью	картофель	50	55	60	Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Фасоль кладут в бульон с говядиной, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь, лук, варят до готовности.
	фасоль	21	23	25	
	лук репчатый	13	14	15	
	морковь	13	14	15	
	масло растительное	4	5	5	
	вода (бульон)	150	165	180	
	говядина	21,0	25,0	27	
<b>Выход</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
Хлеб		23	39	45	

Рулет из мяса, лука и яйца с макаронами	говядина	61	73	80	Мясо говядины промывают, соединяют с хлебом, предварительно замоченным в молоке (которое должно быть холодным). На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш. Для приготовления фарша лук мелко рубят, припускают со сливочным маслом до готовности, соединяют с измельченными вареными яйцами. Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанной маслом противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-40 мин. Готовый рулет нарезают на порции. Отпускают с молочным соусом. Макароны изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в течение 20-30 минут до набухания. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. Просеянную муку просушить в жарочном шкафу до слегка кремового оттенка, не допуская пригорания. Муку охладить, развести горячим молоком и варить 7-10 минут при слабом кипении. Затем положить соль, процедить и довести до кипения.
	хлеб пшеничный	16	18	20	
	молоко	8	9	10	
	лук репчатый	30	35	40	
	масло сливочное	4	5	6	
	яйцо	0,3	0,4	0,5	
	макаронны	35	54	60	
	масло сливочное	2	2,5	3	
	вода	60	68	75	
	молоко	8	9	10	
	масло сливочное	2	2,7	3	
мука	2	2,7	3		
вода	2	2,7	3		
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>225</b>	<b>250</b>	
Компот из груш	яблоки свежие	40	40	40	Подготовленные груши заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят на слабом огне 20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.
	сахар	15	15	15	
	вода	200	200	200	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Соль на день		1	1,5	2	

## 2 неделя (пятница)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр 6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	Технология приготовления
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат из свеклы с чесноком	свекла	99	117	140	Свеклу отваривают, очищают от кожуры, натирают на мелкой терке, добавляют чеснок, соль и растительное масло.
	чеснок	3	4	5	
	растительное масло	5	7	8	
<b>Выход</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Суп с курицей и гречками	Мясо птицы	40	53	61	Картофель варят в подсоленной воде до готовности. Морковь варят отдельно до готовности. Овощи протирают. Муку прогревают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета и разводят бульоном из курицы и соединяют с протертыми овощами. Готовый суп заправляют горячим кипяченым молоком со сливочным маслом. Отпускают с гречками - пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают ломтиками и подсушивают с маслом.
	Картофель	61	68	76	
	Морковь	17	18	20	
	Мука пшеничная	3	3	5	
	Молоко	25	28	30	
	Масло сливочное	4	5	6	
	вода	146	161	175	
	хлеб пшеничный	95	101	110	
масло сливочное	2	3	3		
<b>Выход</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
Хлеб		23	39	45	
Рыба запеченная с картофелем	рыба	110	130	140	Рыбное филе нарезать на порционные куски, посыпать солью. Часть молочного соуса вылить на противень. Положить рыбу, сверху ломтики вареного очищенного картофеля, залить молочным соусом, посыпать тертым сыром, полить растопленным сливочным маслом, запекать при температуре 250-280 град С в течение 20-25 минут. Молочный соус: муку просеять, развести молоком и, помешивая, варить при слабом кипении в течение 7-10 минут. Добавить соль, процедить, довести до кипения. Заправить прокаленным маслом, перемешать, прогреть до температуры от 80 до 85 градусов С, но не кипятить.
	картофель	69	72	80	
	мука пшеничная	8	12	20	
	масло сливочное	4	6	7	
	молоко	40	45	50	
	сыр	5	5	6	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>225</b>	<b>250</b>	
Кисель из яблок	яблоки свежие	40	40	40	Яблоки нарезают, заливают горячей водой, варят в закрытой посуде до готовности, протирают. Полученное пюре с сахаром и лимонной кислотой доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и, непрерывно помешивая, вновь доводят до кипения. Крахмал разводят: на одну часть крахмала 5 частей отвара яблочного.
	вода	200	200	200	
	крахмал	9	9	9	
	кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Соль на день		1	1,5	2	

## Перспективное двухнедельное сезонное меню (лето-осень) для детей 6-18 лет

### 1 неделя (понедельник)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр 6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	Технология приготовления
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	



		Обед			
Салат из редиса	редис	103	120	146	Редис нарезают полукольцами, солят, заправляют маслом.
	масло растительное	4	5	6	
<b>Выход</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Суп картофельный с макаронными изделиями	куры	50	60	70	Птицу заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1-2 ч. В процессе варки снимают пену. После варки кур, удаляют кости, оставшееся мясо измельчают, подвергают вторичной термической обработке - кипячено в бульоне в течение 5-7 минут. Овощи нарезают: картофель, морковь - брусочками или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон кладут макаронные изделия и варят 10 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, соль и варят до готовности.
	вода	150	165	180	
	картофель	48	50	57	
	макаронные изделия	8	9	10	
	морковь	10	11	12	
	лук репчатый	10	11	12	
<b>Выход</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Хлеб</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Котлета с рисом и молочным соусом	говядина	61	73	80	Мясо говядины промолоты, соединить с хлебом, предварительно замоченным в молоке (которое должно быть холодным), добавить рубленый лук, соль, перемешать. Котлетную массу тщательно отбить, чтобы масса обогатилась воздухом. Из котлетной массы разделить овально-приплюснутую формы котлеты. Панировать в муке, залить в духовом шкафу в течение 20-25 минут при температуре 250-280 гр. Рис отварить в большом количестве воды до готовности. Откинуть, промыть кипяченой водой, прогреть в жарочном шкафу. Просеянную муку просушить в жарочном шкафу до слегка кремового оттенка, не допуская пригорания. Муку охладить, развести горячим молоком и варить 7-10 мин при слабом кипении. Затем подложить соль, процедить и довести до кипения.
	хлеб пшеничный	11	17	20	
	молоко	8	13	15	
	лук репчатый	10	13	16	
	мука	9	13	16	
	масло растительное	4	6	7	
	масло сливочное	12	13	18	
	рис	26	34	41	
	вода	72	108	130	
	молоко	8	13	15	
	масло сливочное	2	3	4	
	мука	2	3	4	
вода	2	3	3		
<b>Выход</b>		<b>100/100/50</b>	<b>150/115/50</b>	<b>180/130/50</b>	
Компот из сухофруктов	сухофрукты	40	40	40	Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, засыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.
	сахар	15	15	15	
	вода	200	200	200	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Соль на день		1	1,5	2	

### 1 неделя (вторник)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр			Технология приготовления
		6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
<b>Витаминация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат из свежей моркови, редьки	морковь	46	57	69	Сырые очищенные морковь и редьку нарезают соломкой, солят, заправляют растительным маслом.
	редька	48	60	72	
	масло растительное	4	5	6	
<b>Выход</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Рассольник	картофель	83	92	100	В кипящую воду кладут крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят пассированные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.
	крупа перловая	5	5	5	
	морковь	11	12	13	
	лук репчатый	5	6	6	
	масло растительное	4	5	6	
	вода	130	140	150	
	огурцы соленые	13,0	14	15	
<b>Выход</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Хлеб</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Куры тушеные в сметанном соусе с макаронами	курица	90	105	130	Для приготовления сметанного соуса муку пассируют при непрерывном помешивании до светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70 градусов и выливают 1/4 часть горячей воды. Перемешивают, кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения. Мясо кур заливают соусом и тушат - 60 минут. Макароны изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в течение 20-30 минут до набухания. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.
	лук репчатый	10	13	15	
	сметана	17	22	25	
	мука пшеничная	2	3	4	
	макароны	27	37	44	
	масло сливочное	3	4	5	
	вода	52	66	75	
<b>Выход</b>		<b>100/100/50</b>	<b>150/115/50</b>	<b>180/130/50</b>	
Кисель из груши	груши свежие	40	40	40	Груши нарезают, заливают горячей водой, варят в закрытой посуде до готовности, протирают. Полученное пюре с сахаром и лимонной кислотой доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и, непрерывно помешивая, вновь доводят до кипения. Крахмал разводят - на одну часть крахмала 5 частей отвара грушевого.
	вода	200	200	200	
	крахмал	9	9	9	
	кислота лимонная	0,5	0,5	0,5	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Соль на день		1	1,5	2	



I неделя (среда)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр			Технология приготовления
		6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат из помидор с растительным маслом и зеленым луком	помидоры	90	114	135	Помидоры нарезают, добавляют нарезанный зеленый лук, соль. Заправляют растительным маслом
	масло растительное	6	5	6	
	зеленый лук	10,0	12,0	14	
<b>Выход</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Уха	рыба	110	130	140	Филе рыбы промыть, нарезать на куски. Пшеничную крупу промыть, положить в кипящую воду и варить до полуготовности. Очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко нашинковать. В кипящую воду положить пшено, потом картофель и варить при медленном кипении 7-10 минут. Добавить филе рыбы, соль, овощи. За 1-2 минуты до окончания варки добавить нашинкованную зелень.
	картофель	17	18	20	
	лук репчатый	7	7	8	
	морковь	10	11	12	
	пшено	5	6	6	
	Вода	133	140	160	
<b>Выход</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
Хлеб		23	39	45	
Гуляш с картофельным пюре	говядина	61	73	80	Подготовленное мясо промывают, нарезают на куски, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона). Затем их смешивают с мясом и помидорами, нарезанными дольками. Заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 мин, после чего сливают бульон и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Картофель промывают, заливают кипятком и проваривают 7 мин, после чего отвар сливают. Затем картофель заливают кипящей подсоленной водой (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля) и варят в течение 25-30 мин до готовности. Затем сливают воду, картофель подсушивают, толкут, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают.
	морковь	19	25	28	
	лук репчатый	19	24	27	
	масло растительное	4	7	7,5	
	мука пшеничная	2	3	5	
	помидоры	28	35	40	
	вода (бульон)	69	88	100	
	картофель	97	123	140	
	молоко	19	24	27	
масло сливочное	5	6	8		
<b>Выход</b>		<b>100/150</b>	<b>150/165</b>	<b>180/180</b>	
сок	сок	200	200	200	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Соль на день		1	1,5	2	

I неделя (четверг)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр			Технология приготовления
		6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат из свежих огурцов, лук растительным маслом	огурцы свежие	87	108	130	Огурцы нарезают мелкими ломтиками, смешивают с нарезанным зеленым луком, заправляют растительным маслом
	лук зеленый	9,0	12,0	14,00	
	масло растительное	5	6	7	
<b>Выход</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Суп с фрикадельками	картофель	100	110	120	Мясо пропускают через мясорубку 2 раза, соединяют с луком, яйцом, водой, солью, хорошо перемешивают. Сформированные шарики массой 8-10 гр припускают в бульоне до готовности. В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованную морковь и лук, соль и специи. Фрикадельки кладут в суп при отпуске.
	морковь	13	14	15	
	лук репчатый	21	23	25	
	бульон или вода	133	147	160	
	мясо-говядина	25	28	30	
	лук репчатый	3	3	3	
	вода	3	3	3	
	яйцо	0,25	0,3	0,5	
масло растительное	4	5	6,5		
<b>Выход</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
Хлеб		23	39	45	
Плов	говядина	54	68	75	Лук с морковью пассеруют. Мясо режут на кусочки и тушат. К мясу добавляют сваренный в подсоленной воде рис, пассерованные овощи, добавляют специи и тушат до готовности
	крупа рисовая	31	44	49	
	морковь	24	27	30	
	лук репчатый	8	9	10	
	масло растительное	6	7	8	
	вода	12	14	15	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>225</b>	<b>250</b>	
Компот из свежих яблок	яблоки свежие	40	40	40	Подготовленные яблоки заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят на слабом огне 20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.
	сахар	10	10	10	
	вода	150	150	150	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Соль на день		1	1,5	2	



1 неделя (пятница)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр			Технология приготовления
		6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат из свежих помидор и огурцов с растит маслом	помидоры	45	63	73	Огурцы и помидоры нарезают мелкими ломтиками, смешивают с нарезанным зеленым луком, заправляют растительным маслом
	огурцы	28	30	36	
	масло растительное	11	13	15	
	лук зеленый	15	19	23	
<b>Выход</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Борщ	картофель	26	28	31	В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут остальные пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, специи.
	морковь	15	17	18	
	лук репчатый	18	20	22	
	бульон или вода	140	155	170	
	свекла	29	32	35	
	капуста свежая	25	28	30	
	помидоры	33,0	37,0	40	
<b>Выход</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
Хлеб		23	39	45	
Бефстроганы в сметанном соусе с макаронами	говядина	61	73	80	Для приготовления сметанного соуса муку пассируют при непрерывном помешивании до светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70 градусов и выливают 1/4 часть горячей воды. Перемешивают, кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8 гр, заливают сметанным соусом, добавляют бульон, соль и тушат 5-10 минут. Макароны изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в течение 20-30 минут до набухания. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.
	лук репчатый	10	13	15	
	сметана	14	18	20	
	мука пшеничная	5	6	7	
	макароны	28	40	55	
	масло сливочное	3	4	5	
	вода	52	66	75	
<b>Выход</b>		<b>100/100/50</b>	<b>150/115/50</b>	<b>180/130/50</b>	
Кисель из свежих яблок	яблоки свежие	40	40	40	Яблоки нарезают, заливают горячей водой, варят в закрытой посуде до готовности, протирают. Полученное пюре с сахаром и лимонной кислотой доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и, непрерывно помешивая, вновь доводят до кипения. Крахмал разводят на одну часть крахмала 5 частей отвара яблочного.
	вода	200	200	200	
	крахмал	9	9	9	
	кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Соль на день		1	1,5	2	

2 неделя (понедельник)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр			Технология приготовления
		6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат витаминный (капуста, лук зеленый, перец сладкий)	капуста	70	88	105	Капусту шинкуют соломкой, посыпают солью и перетирают до выделения сока. Перец и лук нарезают мелкими частями, соединяют с капустой, добавляют сахар, растительное масло.
	перец	17	21	25	
	лук зеленый	7	8	10	
	масло растительное	3	4	5	
	сахар	1	3	5,8	
<b>Выход</b>		<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Суп гороховый с птицей	горох	21	30	39	Горох перебирают, промывают, закладывают в кипящий куриный бульон и варят 2 часа. Затем добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят 20 минут, вводят соль, масло сливочное. Подают с кусочками мяса птицы.
	морковь	22	24	26	
	лук репчатый	27	29	32	
	масло растительное	2	2	2	
	масло сливочное	2	2	2	
	вода (бульон)	167	183	200	
	мясо птицы	50	60	80	
<b>Выход</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
Хлеб		23	39	45	
Биточки с гречкой и молочным соусом	говядина	61	73	80	Мясо говядины промолоть, соединить с хлебом, предварительно замоченным в молоке (которое должно быть холодным), добавить рубленый лук, соль, перемешать. Котлетную массу тщательно отбить, чтобы масса обогатилась воздухом. Из котлетной массы разделить биточки. Припустить в бульоне с добавлением сливочного масла 20-25 мин. Гречку отварить в большом количестве воды до готовности. Просеянную муку просушить в жарочном шкафу до слегка кремового оттенка, не допуская пригорания. Муку охладить, развести горячим молоком и варить 7-10 мин при слабом кипении. Затем положить соль, проварить и довести до кипения.
	хлеб пшеничный	14	18	20	
	молоко	10	13	15	
	лук репчатый	11	14	16	
	масло растительное	6	8	9	
	масло сливочное	4	5	6	
	гречка	33	46	63	
	вода	90	114	130	
	молоко	10	13	15	
	масло сливочное	2	2,6	3	
	мука	2	2,6	3	
вода	2	2,6	3		
<b>Выход</b>		<b>100/100/50</b>	<b>150/115/50</b>	<b>180/130/50</b>	



Сок	сок	200	200	200
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>
Соль на день		1	1,5	2

## 2 неделя (вторник)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр 6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	Технология приготовления
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат из моркови и чеснока	морковь	89	112	134	Морковь отварить, натереть на мелкой терке, добавить соль, чеснок, растительное масло, перемешать.
	масло растительное	7	8	10	
	чеснок	3	4	5	
	<b>Выход</b>	<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Свекольник	свекла	43	48	52	Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 градусов, затем припускают. В кипящий бульон с говядиной закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения.
	картофель	38	41	45	
	морковь	8	9	10	
	лук репчатый	13	15	16	
	масло сливочное	3	4	4	
	сахар	0,8	2,0	3,2	
	вода (бульон)	167	183	200	
	сметана	6	6,4	7	
	говядина	20	24	26	
<b>Выход</b>	<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>		
Хлеб		23	39	45	
Голубцы	Капуста свежая	73	84	94	Кочаны капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыжку, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья. Их разравнивают, слегка отбивают. Фарш: сырое мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленный припущенный лук, рис, соль и перемешивают. На лист капусты укладывают фарш и заворачивают его, придавая изделию вид конверта. Голубцы кладут на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу 15 минут, заливают водой и тушат 20 мин до готовности. Подают со сметанным соусом: муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-кремового цвета, охлаждают до 60-70 град С и выливают 1/4 часть горячей воды. Перемешивают, кладут прокипяченную сметану, соль, кипятят 3-5 минут.
	Говядина	61	73	80	
	рис	10	12	13	
	лук репчатый	8	9	10	
	масло сливочное	4	5	5	
	лук репчатый	12	14	15	
	сметана	12	14	15	
	мука пшеничная	5	5	8	
вода	60	68	75		
<b>Выход</b>	<b>180/20</b>	<b>205/20</b>	<b>230/20</b>		
Компот из сухофруктов	сухофрукты	40	40	40	Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.
	сахар	14	15	15	
	вода	200	200	200	
<b>Выход</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>		
Соль на день		1	1,5	2	

## 2 неделя (среда)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр 6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	Технология приготовления
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат из свежих огурцов, сладким перцем с растительным маслом	огурцы свежие	77	96	115	Огурцы нарезают кружочками. У перца удаляют плодоножку и семена, затем его нарезают соломкой. Овощи соединяют, добавляют соль, аккуратно перемешивают и заправляют растительным маслом перед подачей.
	перец сладкий свежий	16	20	24	
	масло растительное	7	8	10	
	<b>Выход</b>	<b>100</b>	<b>125</b>	<b>150</b>	
Щи	капуста	35	39	42	Капусту нарезают брусочками, картофель дольками. В кипящий бульон с говядиной закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 10 мин до окончания варки в щи добавляют нарезанные дольками помидоры. Одновременно со специями добавляют чеснок, растертый с солью.
	картофель	29	32	35	
	морковь	10	11	12	
	лук репчатый	8	9	10	
	помидоры свежие	13	14	15	
	растительное масло	3	3	3	
	вода (бульон)	150	165	180	
	чеснок	0,8	0,9	1	
	говядина	20,0	24,0	27	
<b>Выход</b>	<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>		
Хлеб		23	39	45	
мясо-картофельная запеканка	говядина	61	73	80	Говядину пропускают через мясорубку, тушат, добавляют пассерованный лук, соль. Картофель отваривают, протирают, добавляют сливочное масло, делают на две части. Одну кладут на смазанный растительным маслом противень и посыпанный сухарями, разравнивают, сверху кладут фарш, а на него другую часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями и запекают. При отпуске нарезают на порции.
	масло растительное	8	9	10	
	картофель	70	80	90	
	лук репчатый	24	27	30	
	сухари	5	5	6	
	вода	80	90	100	



Выход	масло сливочное	6	8	10	Готовый кисель (полуфабрикат) заливают холодной водой, размятают. Готовую смесь выливают в кипящую воду. Доводят до кипения.
		200	225	250	
Кисель	Кисель вода	4	4	4	
		200	200	200	
Выход		200	200	200	
Соль на день		1	1,5	2	

## 2 неделя (четверг)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр			Технология приготовления
		6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат из капусты и свежих помидор	капуста свежая	37	46	55	Капусту шинкуют и перетирают с солью, добавляют нарезанные домиками помидоры, полукольцами лук, растительное масло, лимонную кислоту и соль. Перемешивают.
	помидоры свежие	33	41	49	
	лук репчатый	17	21	25	
	масло растительное	5	7	8	
	сахар	4	5	6	
	кислота лимонная	1	2,9	2,9	
Выход		100	125	150	
Суп картофельный с фасолью	картофель	50	55	60	Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Фасоль кладут в бульон с говядиной, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь, лук, варят до готовности.
	фасоль	21	23	25	
	лук репчатый	13	14	15	
	морковь	13	14	15	
	масло растительное	4	5	5	
	вода (бульон)	150	165	180	
	говядина	21,0	25,0	27	
Выход		250	275	300	
Хлеб		23	39	45	
Рулет из мяса, лука и яйца с макаронами	говядина	61	73	80	Мясо говядины промывают, соединить с хлебом, предварительно замоченным в молоке (которое должно быть холодным). На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш. Для приготовления фарша лук мелко рубят, припускают со сливочным маслом до готовности, соединяют с измельченными вареными яйцами. Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный маслом противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-40 мин. Готовый рулет нарезают на порции. Отпускают с молочным соусом. Макароны изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в течение 20-30 минут до набухания. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. Просеянную муку просушить в жарочном шкафу до слегка кремового оттенка, не допуская пригорания. Муку охладить, развести горячим молоком и варить 7-10 минут при слабом кипении. Затем положить соль, процедить и довести до кипения.
	хлеб пшеничный	16	18	20	
	молоко	8	9	10	
	лук репчатый	30	35	40	
	масло сливочное	4	5	6	
	яйцо	0,3	0,4	0,5	
	макароны	35	54	60	
	масло сливочное	2	2,5	3	
	вода	60	68	75	
	молоко	8	9	10	
	масло сливочное	2	2,7	3	
	мука	2	2,7	3	
	вода	2	2,7	3	
Выход		200	225	250	
Компот из груш	яблоки свежие	40	40	40	Подготовленные груши заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят на слабом огне 20 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.
	сахар	15	15	15	
	вода	200	200	200	
Выход		200	200	200	
Соль на день		1	1,5	2	

## 2 неделя (пятница)

Наименование блюда	Ингредиенты блюда	Гр			Технология приготовления
		6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
<b>Витаминизация</b>					
Фрукты	фрукты	100	100	100	
<b>Обед</b>					
Салат из свеклы с чесноком	свекла	99	117	140	Свеклу отваривают, очищают от кожуры, натирают на мелкой терке, добавляют чеснок, соль и растительное масло.
	чеснок	3	4	5	
	растительное масло	5	7	8	
Выход		100	125	150	
Суп с курицей и гречками	Мясо птицы	40	53	61	Картофель варят в подсоленной воде до готовности. Морковь варят отдельно до готовности. Овощи протирают. Муку прогревают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета и разводят бульоном из курицы и соединяют с протертыми овощами. Готовый суп запрашивают горячим кипяченым молоком со сливочным маслом. Отпускают с гречками - пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают домиками и подсушивают с маслом.
	Картофель	61	68	76	
	Морковь	17	18	20	
	Мука пшеничная	3	3	5	
	Молоко	25	28	30	
	Масло сливочное	4	5	6	
	вода	146	161	175	
	хлеб пшеничный	95	101	110	

	масло сливочное	2	3	3	
<b>Выход</b>		<b>250</b>	<b>275</b>	<b>300</b>	
<b>Хлеб</b>		<b>23</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	
Рыба запеченная с картофелем	рыба	110	130	140	Рыбное филе нарезать на порционные куски, посыпать солью. Часть молочного соуса вылить на противень. Положить рыбу, сверху ломтики вареного очищенного картофеля, залить молочным соусом, посыпать тертым сыром, полить растопленным сливочным маслом, запекать при температуре 250-280 град С в течение 20-25 минут. Молочный соус: муку просеять, развести молоком и, помешивая, варить при слабом кипении в течение 7-10 минут. Добавить соль, процедить, довести до кипения. Заправить прокипяченным маслом, перемешать, прогреть до температуры от 80 до 85 градусов С, но не кипятить.
	картофель	69	72	80	
	мука пшеничная	8	12	20	
	масло сливочное	4	6	7	
	молоко	40	45	50	
	сыр	5	5	6	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>225</b>	<b>250</b>	
Кисель из яблок	яблоки свежие	40	40	40	Яблоки нарезают, заливают горячей водой, варят в закрытой посуде до готовности, протирают. Полученное пюре с сахаром и лимонной кислотой доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и, непрерывно помешивая, вновь доводят до кипения. Крахмал разводят: на одну часть крахмала 5 частей отвара яблочного.
	вода	200	200	200	
	крахмал	9	9	9	
	кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	
<b>Выход</b>		<b>200</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	
Соль на день		1	1,5	2	



Приложение 4  
к Типовой конкурсной  
документации по выбору  
поставщика услуги или товаров  
по организации питания  
обучающихся в организациях  
среднего образования, а также  
поставщика товаров, связанных  
с обеспечением питания детей,  
воспитываемых и обучающихся  
в дошкольных организациях  
образования, организациях  
образования для детей-сирот и  
детей, оставшихся без  
попечения родителей  
форма

**Заявка на участие в конкурсе (для юридического лица)**

Кому \_\_\_\_\_  
(наименование организатора конкурса)

От кого \_\_\_\_\_  
(полное наименование потенциального поставщика)

**1. Сведения о потенциальном поставщике, претендующем на участие в конкурсе**

Юридический, почтовый адреса и контактные телефоны, потенциального поставщика

Банковские реквизиты юридического лица (БИН, БИК), а также полное наименование и адрес банка или его филиала, в котором юридическое лицо обслуживается

Фамилия, имя, отчество (при его наличии) первого руководителя юридического лица

Состоит ли юридическое лицо в реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с Законом Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года "О государственных закупках";

Имеются ли у руководителя юридического лица и (или) уполномоченного представителя данного юридического лица близкие родственники, супруг(а) или свойственники обладающие правом принимать решение о выборе поставщика либо являются ли они представителями организатора конкурса в проводимых конкурсах

Резидентство юридического лица

2. \_\_\_\_\_  
(полное наименование юридического лица)

настоящей заявкой выражает желание принять участие в конкурсе

\_\_\_\_\_ (полное наименование конкурса)  
в качестве потенциального поставщика и согласен осуществить оказание услуги или поставки товаров \_\_\_\_\_ (указать необходимое) в соответствии с требованиями и условиями, предусмотренными конкурсной документацией.

3. \_\_\_\_\_  
(полное наименование юридического лица)

настоящей заявкой подтверждает отсутствие нарушений, предусмотренных законодательством.

4.

\_\_\_\_\_ (полное наименование юридического лица)

подтверждает, что он ознакомлен с конкурсной документацией и осведомлен об ответственности за представление организатору конкурса и конкурсной комиссии недостоверных сведений о своей правоспособности, квалификации, качественных и иных характеристиках оказываемой услуги или приобретаемых товаров

\_\_\_\_\_ (указать необходимое)

а также иных ограничений, предусмотренных действующим законодательством Республики Казахстан.

\_\_\_\_\_ (полное наименование юридического лица)

принимает на себя полную ответственность за представление в данной заявке на участие в конкурсе и прилагаемых к ней документах таких недостоверных сведений.

5. Настоящая конкурсная заявка действует в течение 45 дней.

6. В случае признания \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование юридического лица)

победителем конкурса обязуюсь внести обеспечение исполнения договора на сумму, составляющую не менее трех процентов от общей суммы договора.

7. Заявка на участие в конкурсе выполняет роль обязательного договора между нами.

Дата

Подпись руководителя \_\_\_\_\_ М.П.

(указать фамилию, имя, отчество (при его наличии), должность)



Приложение 5  
к Типовой конкурсной  
документации по выбору  
поставщика услуги или товаров  
по организации питания  
обучающихся в организациях  
среднего образования, а также  
поставщика товаров, связанных  
с обеспечением питания детей,  
воспитываемых и обучающихся  
в дошкольных организациях  
образования, организациях  
образования для детей-сирот и  
детей, оставшихся без  
попечения родителей  
форма

**Заявка на участие в конкурсе (для физического лица)**

Кому \_\_\_\_\_  
(наименование организатора конкурса)

От кого \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество (при его наличии) потенциального поставщика)

1. Сведения о физическом лице, претендующем на участие в конкурсе (потенциальном поставщике):

фамилия, имя, отчество (при его наличии) физического лица - потенциального поставщика, в соответствии с документом, удостоверяющим личность	
Данные документа удостоверяющего личность физического лица - потенциального поставщика (№, кем выдан)	
Адрес прописки физического лица - потенциального поставщика	
Номер свидетельства о регистрации, патента либо иного документа дающего право на занятие, соответствующее предмету конкурса, предпринимательской деятельностью в соответствии с законодательством Республики Казахстан	
Банковские реквизиты физического лица – потенциального поставщика (ИИН, БИК, ИИК), а также полное наименование и адрес банка или его филиала, в котором обслуживается физическое лицо	
Контактные телефоны, почтовый адрес и адрес электронной почты (при его наличии) физического лица - потенциального поставщика	
Состоит ли физическое лицо в реестре недобросовестных участников государственных закупок, формируемый в соответствии с Законом Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года "О государственных закупках";	
Имеются ли у физического лица и (или) уполномоченного представителя данного физического лица близкие родственники, супруг(а) или свойственники обладающие правом принимать решение о выборе поставщика либо являются ли они представителями организатора конкурса в проводимых конкурсах	
Резидентство физического лица	

2.

(указывается фамилия, имя, отчество (при его наличии) физического лица)  
настоящей заявкой выражает желание принять участие в конкурсе (указать полное наименование конкурса) в качестве потенциального поставщика и выражает согласие осуществить оказание услуг или поставку товаров \_\_\_\_\_ (указать необходимое) в соответствии с требованиями и условиями, предусмотренными конкурсной документацией.

3.

(наименование потенциального поставщика)  
настоящей заявкой подтверждает отсутствие нарушений ограничений, предусмотренных законодательством.

4.

(наименование потенциального поставщика)  
подтверждает, что ознакомлен с конкурсной документацией и осведомлен об ответственности за представление организатору конкурса недостоверных сведений о своей правоспособности, квалификации, качественных и иных характеристиках оказываемых услуг или приобретаемых товаров (указать необходимое), а так же иных ограничений, предусмотренных действующим законодательством Республики Казахстан.

(наименование потенциального поставщика)

принимает на себя полную ответственность за представление в данной заявке на участие в конкурсе и прилагаемых к ней документах таких недостоверных сведений.

5. Настоящая конкурсная заявка действует в течение 45 дней.

6. В случае признания \_\_\_\_\_

(наименование потенциального поставщика)

победителем конкурса обязуется внести обеспечение исполнения договора на сумму, составляющую не менее трех процентов от общей суммы договора (указывается, если внесение обеспечения исполнения договора было предусмотрено в конкурсной документации).

7. Заявка на участие в конкурсе выполняет роль обязательного договора между нами.

Дата

Подпись руководителя \_\_\_\_\_

(указать фамилию, имя, отчество (при его наличии), должность)

М.П.



Приложение 6  
к Типовой конкурсной  
документации по выбору  
поставщика услуги или товаров  
по организации питания  
обучающихся в организациях  
среднего образования, а также  
поставщика товаров, связанных  
с обеспечением питания детей,  
воспитываемых и обучающихся  
в дошкольных организациях  
образования, организациях  
образования для детей-сирот и  
детей, оставшихся без  
попечения родителей  
форма

**Сведения о квалификации работников потенциального поставщика (заполняется потенциальным поставщиком при приобретении услуг)**

1. Наименование потенциального поставщика

2. Для оказания услуги по организации питания обучающихся в организациях среднего образования у потенциального поставщика \_\_\_\_\_

(указать наименование, фамилию, имя, отчество (при его наличии) потенциального поставщика) имеются необходимый штат работников.

Общее количество составляет \_\_\_ работников, в том числе \_\_\_ повара (ов), \_\_\_ технолога (ов), \_\_\_ диетолога (ов) и \_\_\_\_\_ других работников с приложением копий подтверждающих документов:

Фамилия, имя, отчество (при его наличии) работника	Образование (средне-специальное, техническое и профессиональное, высшее образование) и специальность (№ диплома)	Краткосрочные курсы и квалификации (№ ая работа и свидетельств а)	Выполняем	Стаж работы по специальности	Сведения о курсах повышения квалификации	Сведения о допуске к работе (копии медицинских книжек с отметкой о допуске)
1	2	3	4	5	6	7
Итого						

3. Объем услуг в сфере общественного питания, оказанных ранее

(указать наименование потенциального поставщика)

с приложением копий, подтверждающих документов.

Наименования оказанных услуг	Наименования заказчиков	Место, год оказания услуг
------------------------------	-------------------------	---------------------------

4. Потенциальный поставщик указывает дополнительные сведения об имеющихся ресурсах для оказания услуги.

Достоверность всех сведений о квалификации подтверждаю.

Дата

Подпись руководителя \_\_\_\_\_ М.П.

(указать фамилию, имя, отчество (при его наличии), должность)

**Сведения о потенциальном поставщике**

(заполняется потенциальным поставщиком при приобретении товаров)

1. Наименование потенциального поставщика \_\_\_\_\_

2. Объем, аналогичных закупаемым на конкурсе товаров, поставленных (произведенных) потенциальным поставщиком ранее, в тенге \_\_\_\_\_

Наименование товара	Наименование заказчиков и номера их телефонов	Место и дата поставки товара	Стоимость договора, тенге (указывается по усмотрению потенциального поставщика)

3. Сведения о рекомендациях, при их наличии. Перечислить и приложить рекомендательные письма, отзывы других юридических и (или) физических лиц

Достоверность всех сведений подтверждаю.

Дата

Подпись руководителя \_\_\_\_\_ М.П.

(указать фамилию, имя, отчество (при его наличии), должность)



Приложение 7  
к Типовой конкурсной  
документации по выбору  
поставщика услуги или товаров  
по организации питания  
обучающихся в организациях  
среднего образования, а также  
поставщика товаров, связанных  
с обеспечением питания детей,  
воспитываемых и обучающихся  
в дошкольных организациях  
образования, организациях  
образования для детей-сирот и  
детей, оставшихся без  
попечения родителей

**Критерии выбора поставщика услуги**

№	Критерии	Баллы		
1.	Опыт работы на рынке услуги (не более 10 баллов)	Опыт работы по организации общественного питания – 0,6 баллов за каждый год	Опыт работы по организации питания обучающихся и воспитанников организаций образования – 1 балл за каждый год	
2.	Наличие сертификата соответствия, удовлетворяющего систему экологического менеджмента применительно к услугам по организации питания	Отсутствует (0 баллов)	(0)	Имеется (1 балл)
3.	Наличие сертификата системы менеджмента качества, применительно к услугам по организации питания	Отсутствует (0 баллов)	(0)	Имеется (1 балл)
4.	Квалификация повара (не более 10 баллов).	Среднее специальное образование (в случае получения документа об образовании до 27 июля 2007 года) или техническое и профессиональное образование разряд 3 (1 балл)	Среднее специальное образование (в случае получения документа об образовании до 27 июля 2007 года) или техническое и профессиональное образование разряд 4 (2 балла)	Среднее специальное образование (в случае получения документа об образовании до 27 июля 2007 года) или техническое и профессиональное образование разряд 5 и (или) высшее образование (3 балла)
5.	Наличие технолога (в области общественного питания), диетолога (не более 2 баллов)	Отсутствуют (0 баллов)	(0)	Имеется только один из специалистов (1 балл) Имеются (2 балла)
6.	Наличие заведующего производством, имеющего квалификацию технолога (в области общественного питания) (не более 1 балла)	Отсутствует (0 баллов)	(0)	Имеется (1 балл)

7.	Наличие ассортимента выпущаемой продукции согласно Санитарным правилам, в том числе перспективному меню, приложенному организатором конкурса к техническому заданию	До 10 наименований блюд (1 балл)	От 10 до 30 наименований блюд (2 балла)	От 30 до 50 наименований блюд (3 балла)
8.	Наличие документов о допуске к работе у персонала (не более 1 балла)	Отсутствует у одного из 100% сотрудников (0 баллов)	Имеются документы у всех сотрудников (1 балл)	
9.	Объем приобретаемых отечественных производителей (не более 3 баллов)	У от 85 до 90 % продуктов (2 балла)	У от 90 до 100 % продуктов (3 балла)	
10.	Наличие собственного производства продуктов питания, используемых при организации школьного питания (крестьянское или фермерское хозяйство, теплица и другие) (не более 2 баллов)	Отсутствует (0 баллов)	Имеется (2 балла)	
11.	Наличие технологических карт приготовления блюд (не более 1 балла)	Не используются (0 баллов)	Используются (1 балл)	
12.	Использование собственного энергосберегающего оборудования при приготовлении блюд, обеспечивающего надлежащее качество предоставляемой услуги (не более 2 баллов)	Не имеется (0 баллов)	Частично (1 балл)	Имеется в полном объеме (2 балла)
13.	Наличие сертификатов о повышении квалификации поваров по вопросу организации питания (не более 1 балла)	Нет (0 баллов)	Имеются (1 балл)	
14.	Наличие плана производственного контроля (не более 1 балла)	Нет (0 баллов)	Имеются (1 балл)	
15.	Наличие характеристики на поставщика услуги со стороны родителей за подписью председателей родительского комитета организаций образования,	Отсутствует (0 баллов)	Имеется (за каждую характеристику 1 балл, но не более 3 баллов)	



	подписью и печатью директоров школ в которых потенциальный поставщик оказывал услугу по организации питания (не более 3 баллов)		
16	Наличие регистрации потенциального поставщика на территории соответствующей области, города республиканского значения, столицы, где проводится конкурс	Отсутствует (0 баллов)	Зарегистрирован (3 балла)

Примечание: по пункту 1 наличие опыта работы по организации питания обучающихся и воспитанников организаций образования подтверждается ранее заключенными договорами, в пункте 4 баллы выставляются за каждого специалиста, для выставления баллов по пункту 10 используются данные о заключенных договорах на приобретение продуктов, произведенных в предыдущем году, по пункту 14 необходимо представить правоустанавливающие документы на оборудование (паспорт оборудования, платежные документы и другие).

Приложение 9  
к Типовой конкурсной  
документации по выбору  
поставщика услуги или товаров  
по организации питания  
обучающихся в организациях  
среднего образования, а также  
поставщика товаров, связанных  
с обеспечением питания детей,  
воспитывающихся и обучающихся  
в дошкольных организациях  
образования, организациях  
образования для детей-сирот и  
детей, оставшихся без  
попечения родителей

## Типовой договор

\_\_\_\_\_ "\_\_\_" \_\_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_ (место проведения)  
\_\_\_\_\_, именуемый (ое) \_\_\_\_\_ (ая)  
(указать полное наименование организатора конкурса) в дальнейшем Заказчик, в лице  
\_\_\_\_\_ (должность, фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителя) с одной  
стороны и \_\_\_\_\_, (полное наименование поставщика – победителя конкурса),  
именуемый (ое) (ая) в дальнейшем Поставщик, в лице \_\_\_\_\_,  
(должность, фамилия, имя, отчество (при его наличии) руководителя) действующего на  
основании \_\_\_\_\_ (свидетельства о регистрации индивидуального предпринимателя, Устава и  
другие) с другой стороны, на основании протокола об итогах конкурса по выбору поставщика  
услуги или товаров, состоявшегося "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ года заключили настоящий Договор об  
оказании услуги или поставки товаров (далее - Договор) и пришли к соглашению о  
нижеследующем:

1. Поставщик обязуется поставить Заказчику услугу или товары по организации питания обучающихся в организации образования, в том числе обучающихся отдельных категорий на сумму в размере (указать сумму цифрами и прописью), в том числе НДС (указать сумму НДС цифрами и прописью)/без учета НДС (далее – цена Договора).

2. В данном Договоре нижеперечисленные понятия имеют следующее толкование:

1) "Непреодолимая сила (Форс-мажор)" – чрезвычайные и непредотвратимые события (стихийные явления, военные действия и другие). К таким обстоятельствам не относится, в частности, отсутствие на рынке нужных для исполнения товаров;

2) "Услуга" – предоставление качественного и безопасного питания обучающимся в организации среднего образования, включающее процесс производства и реализации кулинарной продукции и товаров;

3) "Заказчик" – орган или организация среднего образования;

4) "Товар" – товар по организации питания обучающихся в организациях среднего образования;

5) "Поставщик" – физическое или юридическое лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность, (за исключением государственных учреждений, если иное не установлено законами Республики Казахстан), выступающее в качестве контрагента Заказчика в заключенном с ним договоре;

6) "Договор" – гражданско-правовой акт, заключенный между Заказчиком и Поставщиком, зафиксированный в письменной форме в соответствии с гражданским законодательством Республики Казахстан, подписанный сторонами со всеми приложениями и дополнениями к нему, а также со всей документацией, на которую в договоре есть ссылки;



7) "Цена Договора" – сумма, выплаченная Заказчиком Поставщику в рамках Договора за полное выполнение своих договорных обязательств.

Стороны не несут ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязанностей по настоящему договору, если оно явилось результатом непреодолимой силы.

3. Перечисленные ниже документы и условия, оговоренные в них, образуют данный Договор и считаются его неотъемлемой частью, а именно:

- 1) настоящий Договор;
- 2) техническое задание;
- 3) обеспечение исполнения Договора.

4. Поставщик вносит обеспечение исполнения Договора (банковская гарантия или гарантийный денежный взнос) на условиях, предусмотренных в Правилах организации питания обучающихся в организациях среднего образования.

5. Не допускается совершение Поставщиком действий, приводящих к возникновению у третьих лиц права исполнения Договора, в том числе права требования в целом либо части обеспечения исполнения Договора. Не допускается использование Заказчиком обеспечения исполнения Договора, внесенного Поставщиком.

6. Договор заключается согласно утвержденному индивидуальному плану финансирования по обязательствам на соответствующий финансовый год в пределах выделенных средств и продлевается не более двух раз по истечении срока действия договора при отсутствии нарушений со стороны поставщика.

При изменении количества обучающихся, имеющих право на получение бесплатного питания составляется дополнительное соглашение к действующему договору.

7. Поставщик обязуется оказать, а Заказчик принять и оплатить услугу или товар по организации питания обучающихся в организации образования в количестве (указать количество детей) в соответствии с техническим заданием, являющимся неотъемлемой частью настоящего Договора. Форма оплаты \_\_\_\_\_ (перечисление, за наличный расчет).

8. Сроки выплат \_\_\_\_\_ (указать сроки).

9. Необходимые документы, предшествующие оплате: \_\_\_\_\_ (счет-фактура, акт приема-передачи).

10. Поставщик без предварительного письменного согласия Заказчика не раскрывает кому-либо содержание Договора или какого-либо из его положений, а также документации или информации, предоставленных Заказчиком или от его имени другими лицами, за исключением того персонала, который привлечен Поставщиком для выполнения настоящего Договора. Указанная информация должна предоставляться этому персоналу конфиденциально, и в той мере, насколько это необходимо для выполнения договорных обязательств.

11. Оплата Поставщику за оказанную услугу или поставку товара по организации питания обучающихся, имеющих право на получение бесплатного питания в организации среднего образования производится по результатам фактического выполнения услуги или поставки товаров в форме и в сроки, указанные в пунктах \_\_\_\_ настоящего Договора.

12. Стоимость одноразового питания на одного обучающегося составляет \_\_\_\_\_ тенге.

13. Предоставление услуги или поставка товаров осуществляется Поставщиком в соответствии со сроками установленными Договором.

14. Задержка выполнения услуги или поставки товара со стороны Поставщика является основанием для расторжения Заказчиком Договора с удержанием обеспечения исполнения Договора, выплаты неустойки за несвоевременное оказание услуги или поставки товаров или других мер, предусмотренных законодательством.

15. В случае, если Поставщик не предоставляет услугу или не поставляет товар в сроки, предусмотренные Договором, Заказчик вычитает из цены Договора в виде неустойки сумму в 0,1 % от цены договора за каждый день просрочки.



16. За нарушение условий Договора Заказчик расторгает настоящий Договор, направив Поставщику письменное уведомление о неисполнении обязательств:

1) если Поставщик не оказал часть услуги или не поставил часть товара или всю услугу или не поставил весь товар в срок (и), предусмотренный Договором, или в течение периода продления этого Договора, предоставленного Заказчиком;

2) если Поставщик не выполняет какие-либо другие свои обязательства по Договору, в том числе при несоответствии количественного и качественного состава работников пищеблока, указанных в период конкурса.

17. При возникновении непреодолимой силы Поставщик в течение одного рабочего дня направляет Заказчику письменное уведомление о таких обстоятельствах и их причинах. В случае, если от Заказчика не поступает иных письменных инструкций, Поставщик продолжает выполнять свои обязательства по Договору, и ведет поиск альтернативных способов выполнения Договора, не зависящих от непреодолимой силы.

18. Поставщик при выполнении требований пункта 17 настоящего Договора не лишается своего обеспечения исполнения Договора и не несет ответственность за выплату неустоек или расторжение Договора в силу неисполнения его условий, если задержка с исполнением Договора является результатом непреодолимой силы.

19. В случае, если Поставщик становится, неплатежеспособным или включается в Реестр недобросовестных поставщиков, Заказчик расторгает Договор в любое время, направив Поставщику соответствующее письменное уведомление. В этом случае, расторжение осуществляется немедленно, и Заказчик не несет никакой финансовой обязанности по отношению к Поставщику при условии, если расторжение Договора не наносит ущерба или не затрагивает каких-либо прав на совершение действий или применение санкций, которые были или будут впоследствии предъявлены Заказчику.

20. Заказчик расторгает Договор в любое время в случае нецелесообразности его дальнейшего выполнения, направив Поставщику соответствующее письменное уведомление. В уведомлении указывается причина расторжения Договора, оговаривается объем аннулированных договорных обязательств, а также дата вступления в силу расторжения Договора.

21. Когда Договор аннулируется в силу вышеуказанных обстоятельств, Поставщику производится оплата только за фактические затраты на день расторжения.

22. Заказчик и Поставщик прилагают все усилия к тому, чтобы разрешать в процессе прямых переговоров все разногласия или споры, возникающие между ними по Договору или в связи с ним.

23. Если в течение 21 (двадцати одного) дня после начала таких переговоров Заказчик и Поставщик не разрешили спор по Договору, любая из сторон решает вопрос в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

24. Договор составляется на государственном и русском языках.

25. Любое уведомление, которое одна сторона направляет другой стороне в соответствии с Договором, высылается в виде письма, телеграммы или факса с последующим предоставлением оригинала.

26. Уведомление вступает в силу после доставки или в указанный день вступления в силу (если указано в уведомлении), в зависимости оттого, какая из этих дат наступит позднее.

27. Налоги и другие обязательные платежи в бюджет подлежат уплате в соответствии с налоговым законодательством Республики Казахстан.

28. Настоящим Договором предусматриваются иные штрафные санкции, согласованные Заказчиком и Поставщиком в установленном порядке, либо иные условия, не противоречащие законодательству Республики Казахстан.

29. Настоящий Договор вступает в силу после регистрации его Заказчиком в территориальном подразделении казначейства Министерства финансов Республики Казахстан.



В случае отсутствия в организации образования обучающихся, имеющих право на получение бесплатного питания потенциальный поставщик услуги не вносит обеспечение исполнения договора в размере не менее трех процентов от общей суммы договора.

30. Настоящий Типовой договор регулирует правоотношения, возникающие между Заказчиком и Поставщиком в процессе осуществления Заказчиком услуги или приобретения товаров по организации питания обучающихся в организации среднего образования.

Внесение изменений в договор допускается в случаях:

1) улучшения меню заказчиком (увеличение рациона питания) и соответственно увеличения суммы договора по взаимному согласию сторон при условии неизменности качества и других условий, явившихся основой для выбора поставщика;

2) изменения количества обучающихся, имеющих право на получение бесплатного питания.

Другие вносимые в настоящий Договор изменения и дополнения должны соответствовать конкурсной документации Заказчика, конкурсной заявке Поставщика и Протоколу об итогах конкурса.

31. Адреса и реквизиты Сторон:

Заказчик	Поставщик
_____	_____
(полное наименование)	(полное наименование)
_____	_____
(адрес)	(адрес)
_____	_____
(телефон, факс)	(телефон, факс)
_____	_____
(фамилия, имя, отчество (при его наличии))	(фамилия, имя, отчество (при его наличии))
_____	_____
(подпись)	(подпись)
"__" ____ г.	"__" ____ г.
МП	МП

Дата регистрации в территориальном органе казначейства: \_\_\_\_\_.