

**УКРАЇНА**

**ВИКОНАВЧИЙ КОМІТЕТ**

**управління з гуманітарних питань**

**ВОЛОДИМИР-ВОЛИНСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ Волинської області**

**Володимир-Волинська загальноосвітня школа І – Ш ступенів №1**

44700 м. Володимир-Волинський, вул. Степана Бандери, 8 тел.(03342) 2-35-84, 2-32-87,

e-mail: vvschool1@gmail.com Код ЄДРПОУ 21739726

*Витяг з Тендерної документації*

*Додаток 5*

*до тендерної документації*

Технічні вимоги

Послуга з організації гарячого харчування учнів повинна надаватися безпосередньо на базі навчального закладу. Їжа має бути приготовлена тільки в день споживання і тільки у харчоблоці закладу.

Приміщення буде надаватися на умовах оренди (укладання договору ). Оплата за електроенергію, водопостачання, та водовідведення здійснюється згідно показників лічильників, за теплопостачання у відсотковому відношенні орендованої площі до загальної опалювальної (укладання договору), за вивезення та утилізацію відходів згідно укладеного договору.

Ремонт обладнання здійснюється Учасником.

Вимоги до якісних характеристик:

Продукти харчування Учасник-переможець закуповує самостійно. Продукти повинні бути безпечні, належної якості, без вмісту токсичних речовин та генетично модифікованих організмів. Харчові продукти, що поступають на харчоблок, повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації і супроводжуватися документами, що встановлюють їх якість (сертифікація УКРСУПРО). На вимогу Замовника (протягом 2022 року) Учасник- переможець повинен представляти сертифікати якості та товаро-транспортні накладні на усі продукти харчування, які будуть використовуватися для надання послуги.

Не допускається приймати харчові продукти без супроводжувальних документів, із закінченим терміном придатності, з ознаками псування. У супроводжувальних документах про якість продуктів, які особливо швидко псуються, повинні бути вказані дата і година випуску продукту, а також година і дата його кінцевого терміну зберігання. Супроводжувальні документи (товарно-транспортна накладна, якісне посвідчення, сертифікат) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту, контроль за якістю продуктів, що швидко псуються відображується в журналі. Готові страви повинні бути належної якості та відповідати встановленим Державним санітарним правилам і нормам. Харчування здійснюється за нормами, передбаченими Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», додатком 4 до Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, Законами України «Про дитяче харчування» та «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Наказом Міністерства охорони здоров’я України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов’язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і

організацій, діяльність яких пов’язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб».

Якість послуг має відповідати усім чинним нормативним документам.

В умовах пандемії коронавірусу Переможець має забезпечити здорове та безпечне харчування учнів із урахуванням усіх протиепідемічних заходів.

Технічне завдання

ПЕРСПЕКТИВНЕ МЕНЮ ОБІДІВ

(зимовий період)

для дітей пільгових категорій

I тиждень

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ технологічної карти** | **Найменування**  **страви** | **Вихід,**  **гр.** |
|  | **Понеділок** |  |
| 1.17 | Салат з моркви, карі і соусом «Вінегрет» | 20 |
| 4.13 | Курка тушкована в соусі гуляш з кмином | 30 |
| 08.26 | Каша пшенична | 80 |
|  | Хліб | 10 |
| 11.11 | Чай каркаде | 100 |
| 12.01 | Яблуко | 30 |
| **Всього:** |  | |
|  | **Вівторок** |  |
| 1.35 | Салат із буряка зі сметаною | 20 |
| 6.07 | Котлета рибна | 30 |
| 08.13 | Картопляне пюре з орегано | 80 |
|  | Хліб | 10 |
| 11.02 | Компот із фруктів | 100 |
| 12.01 | Апельсин | 15 |
| **Всього:** |  | |
|  | **Середа** |  |
| 1.20 | Салат з капусти, моркви, зеленого горошку | 20 |
| 4.03 | Куліш з курячим м’ясом | 90 |
| 11.03 | Узвар | 100 |
| 12.01 | Банан | 35 |
| **Всього:** |  | |
|  | **Четвер** |  |
| 1.24 | Салат з капусти та морквою | 20 |
| 3.03 | Пухкий омлет з орегано | 40 |
| 295 | Макарони відварні | 80 |
| 11.03 | Какао з молоком | 100 |
| 12.01 | Яблуко | 30 |
| **Всього:** |  |  |
|  | **П’ятниця** |  |
| 1.22 | Салат з гарбузом та яблуком | 20 |
| 07.14 | Запіканка рисова з ягідним кюлі | 90 |
| 11.03 | Узвар | 100 |
| 12.01 | Банан | 35 |
| **Всього:** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ технологічної карти** | **Найменування**  **страви** | **Вихід,**  **гр.** |
|  | **Понеділок** |  |
| Збірник рецептів 2003 р. №37 | Салат з квашеної капусти | 20 |
| 4.04 | Плов з курячим м’ясом | 90 |
|  | Хліб | 10 |
| 11.11 | Чай каркаде | 100 |
| 12.01 | Яблуко | 70 |
| **Всього:** |  | |
|  | **Вівторок** |  |
| 1.31 | Салат з капусти, яблуком та селерою | 20 |
| 3.04 | Пухкий омлет з орегано безглютеновий | 40 |
| 08.25 | Булгур | 80 |
| 11.03 | Узвар | 100 |
| 12.01 | Апельсин | 25 |
| **Всього:** |  | |
|  | **Середа** |  |
| 1.36 | Салат із буряка з ароматною олією | 20 |
| 6.01 | Нагетси рибні | 30 |
| 0.13 | Картопляне пюре з орегано |  |
|  | Хліб | 10 |
| 11.02 | Компот із фруктів | 100 |
| 12.01 | Банан | 35 |
| **Всього:** |  | |
|  | **Четвер** |  |
| 1.44 | Вінегрет | 20 |
| 182 | Сирники | 80 |
| 11.03 | Какао з молоком | 100 |
| 12.01 | Яблуко | 30 |
| **Всього:** |  |  |
|  | **П’ятниця** |  |
| 1.28 | Салат з капусти з ароматною олією | 20 |
| 4.07 | Курка по-італійськи | 30 |
| 295 | Макарони відварні | 80 |
| 11.03 | Узвар | 100 |
| 12.01 | Апельсин | 25 |
| **Всього:** |  |  |

ІІ тиждень

**ІІІ тиждень**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ технологічної карти** | **Найменування**  **страви** | **Вихід,**  **гр.** |
|  | **Понеділок** |  |
| 1.24 | Салат з капусти і моркви | 20 |
| 4.17 | Чахохбілі з курки | 30 |
| 08.15 | Кускус розсипчастий | 80 |
|  | Хліб | 10 |
| 350 | Чай | 100 |
| 12.01 | Апельсин | 30 |
| **Всього:** |  | |
|  | **Вівторок** |  |
| 1.35 | Салат з буряка зі сметаною | 20 |
| 08.29 | Горохове пюре жовте | 80 |
| 285 | Котлета куряча | 30 |
| 11.03 | Узвар | 100 |
| 12.01 | Банан | 25 |
| **Всього:** |  | |
|  | **Середа** |  |
| 1.44 | Салат з моркви, родзинок і сметани | 20 |
| 6.03 | Риба тушкована з овочами під томатним соусом | 30 |
| 08.12 | Відварна картопля з вершковим маслом | 80 |
| 11.03 | Компот з фруктами | 100 |
| 12.01 | Апельсин | 25 |
| **Всього:** |  | |
|  | **Четвер** |  |
| 1.27 | Салат з червоної капусти з соусом «Вінегрет» | 20 |
| 3.05 | Фрітата | 40 |
| 08.16 | Овочева паелья з куркумою | 80 |
|  | Хліб | 10 |
| 11.03 | Узвар | 100 |
| 12.01 | Яблуко | 30 |
| **Всього:** |  |  |
|  | **П’ятниця** |  |
| 1.13 | Салат з морквою, яблуком і соусом «Вінегрет» | 20 |
| 07.11 | Запіканка сирна з ягідним кюлі | 90 |
| 11.02 | Компот з фруктів | 100 |
| 12.01 | Апельсин | 35 |
| **Всього:** |  |  |

**ІV тиждень**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ технологічної карти** | **Найменування**  **страви** | **Вихід,**  **гр.** |
|  | **Понеділок** |  |
| 1.28 | Салат з капусти з ароматною олією | 20 |
| 4.13 | Курка тушкована в соусі гуляш з кмином | 30 |
| 08.01 | Гречана каша з чебрецем | 80 |
|  | Хліб | 10 |
| 350 | Чай | 100 |
| 12.01 | Яблуко | 35 |
| **Всього:** |  | |
|  | **Вівторок** |  |
| 1.13 | Салат з моркви, яблука та соусу «Вінегрет» | 20 |
| 4.16 | Печеня по-домашньому з куркою | 90 |
|  | Хліб | 10 |
| 11.03 | Узвар | 100 |
| 12.01 | Апельсин | 30 |
| **Всього:** |  | |
|  | **Середа** |  |
| 1.18 | Салат з моркви з сиром та сметаною | 20 |
| 6.04 | Минтай запечений з соусом бешамель | 30 |
| 08.04 | Рис розсипчастий з орегано | 80 |
|  | Хліб | 10 |
| 11.02 | Компот із фруктів | 100 |
| 12.01 | Банан | 35 |
| **Всього:** |  | |
|  | **Четвер** |  |
| 1.15 | Салат з моркви, родзинками та сметаною | 20 |
| 182 | Сирники | 80 |
| 11.03 | Узвар | 100 |
| 12.01 | Апельсин | 35 |
| **Всього:** |  |  |
|  | **П’ятниця** |  |
| 1.45 | Салат з гречки та овочів | 20 |
| 3.03 | Пухкий омлет з орегано | 40 |
| 295 | Макарони відварні | 80 |
| 11.02 | Компот з фруктів | 100 |
| 12.01 | Яблуко | 50 |
| **Всього:** |  |  |

При приготуванні страв рекомендовано користуватися Технологічними картами страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та дитячих закладах соціального захисту, розроблених ФОП Клопотенко Є.В.

Меню для дітей у пришкільному таборі відпочинку з денним перебуванням буде доповнено фруктами, печивом тощо.

Для учнів 1-4 класів сніданок передбачає напій 100 гр та випічку в асортименті не менше 50 гр.

Заміна страв та продуктів харчування у меню-розкладі допускається у разі виникнення об’єктивних причин (проблема з постачанням або якістю чи безпечністю окремого харчового продукту і т.і.) та здійснюється в межах примірного чотиритижневого сезонного меню (зокрема, меню четверга може бути запропоновано в понеділок, відповідно меню понеділка — в четвер або перестановка окремих страв в меню).

При зміні сезону у меню вносяться зміни, погоджені Сторонами.

Кількість учнів, які потребують обслуговування в 2022 році

та обсяги закупівлі послуги по Володимир-Волинській ЗОШ І-ІІІ ст №1\*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Загальна вартість харчування учнів 1-4 класів** | | **197 190,00 грн.** |
|  | Вартість харчування учнів | 9,00 грн |
|  | Кількість дітоднів | 21 910 |
| **Загальна вартість харчування учнів пільгових категорій** | | **173 880,00 грн.** |
|  | Вартість харчування учнів | 21,00 грн |
|  | Кількість дітоднів | 8 280 |
| **Загальна вартість харчування вихованців пришкільного табору** | | **38 412,00 грн.** |
|  | Вартість харчування учнів | 22,00 грн |
|  | Кількість дітоднів | 1746 |
| **Загальна вартість послуг (без ПДВ)** | | **409 482,00 грн.** |

\* із врахуванням фактично використаної послуги у попередньому році.