# ОПИСАНИЕ ОБЪЕКТА ЗАКУПКИ

**Объект закупки** – услуги по организации питания для работников Фонда социального страхования Российской Федерации (далее – Услуги).

**Объем оказываемых услуг:**

Под оказанием Услуг понимается комплекс услуг, необходимый для организации питания работников Фонда в пункте общественного питания в здании Фонда социального страхования Российской Федерации (Москва, Орликов пер., д. 3-А) включающий в себя:

- организацию горячего питания в режиме линии раздачи (завтрак, обед, ужин) из расчета на 180/300 человек ежедневно в обеденном зале на 34 посадочных места;

- организацию горячего питания в режиме обслуживания через официантов, не менее двух человек, на 25/50 человек ежедневно в обеденном зале на 16 посадочных мест;

- организацию работы буфета (стола заказов) и обеспечение буфетной продукцией;

- организацию диетического питания;

- обслуживание мероприятий (конференций, деловых переговоров, совещаний, иностранных делегаций);

- организацию проведения выездного буфетного обслуживания по отдельным заявкам Заказчика.

**Общие требования к организации питания:**

Услуги по организации питания должны осуществляться в специально отведенных помещениях пункта общественного питания Фонда социального страхования Российской Федерации (далее - Фонд), расположенных по адресу г. Москва, Орликов пер., д. 3А.

В состав пункта общественного питания, оснащенного горячим и холодным водоснабжением, водоотведением, отоплением, канализацией, электроэнергией, освещением, телефонной линией, с выходом в город, должны входить: мясорыбный, горячий, холодный, пирожковый цеха, раздаточная линия, обеденный зал, моечная комната, кладовая для хранения овощей, помещение для хранения скоропортящихся продуктов с холодильниками, комната для персонала, раздевалка, душевая и туалет, торгово-технологическое, тепловое и холодильное оборудование, мебель обеденного зала, посуда кухонная, столовая и другой инвентарь, передаваемые по Акту о приеме-передаче объекта основных средств. Посуда, кухонный и столовый инвентарь, мебель и оборудование, пришедшее в негодность в период эксплуатации не по вине Исполнителя, что устанавливается Актом о непригодности, возвращается Заказчику по Акту для дальнейшего решения о списании. Возврат осуществляется по факту Акта о непригодности.

Исполнитель самостоятельно приобретает продукты для приготовления пищи, следит за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм правил при транспортировке и хранении продуктов питания и готовых блюд.

Косметический и капитальный ремонт помещений пункта общественного питания, текущие расходы по обслуживанию и ремонту оборудования, коммунальные платежи, оплата услуг связи, вывоз отходов и мусора, обработка контейнеров для мусора производятся за счет Заказчика.

Исполнитель должен обеспечить сохранность и эксплуатацию предоставляемых Заказчиком помещений, проводить клининг (уборку) данных помещений, обеденной зоны, мытье посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, теплового, технологического, холодильного и лифтового оборудования, самостоятельно и за свой счет обеспечивать дезинфицирующими, моющими средствами и другими расходными материалами.

Исполнитель должен обеспечить соблюдение установленных правил и требований санитарной, пожарной инспекции, обеспечивать безопасную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического, теплового, лифтового и другого оборудования.

Исполнитель должен подготовить помещения общественного питания в здании Фонда Заказчика для оказания услуг, создать условия для организации обслуживания и потребления готовых блюд.

Исполнитель должен оказывать услуги по организации питания по случаю приемов иностранных делегаций, правлений Фонда, заседаний комиссий, официальных встреч; переговоров и других мероприятий, проводимых в Фонде.

Исполнитель должен оказывать услуги по организации стола заказов - приготовление и реализация мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов, выпечки и кондитерских изделий.

Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Цена готовых блюд не должна превышать:

* 140 рублей с учетом НДС для завтрака, состоящего на выбор из одного бутерброда/ холодного блюда/ горячего блюда/ закуски, одного диетического блюда, напитка, выпечки, хлебобулочных изделий;
* 200 рублей с учетом НДС для обеда, состоящего на выбор из одной холодной закуски (салата), одного первого блюда, одного второго блюда, одного гарнира, одного напитка, хлебобулочных изделий;
* 170 рублей с учетом НДС для ужина, состоящего из одной холодной закуски (салата), одного второго блюда, одного гарнира, одного напитка, хлеба (2-4 кусочка).

Количество работников Фонда, ежедневно питающихся в пункте общественного питания может составлять от 180 до 300 человек. Количество питающихся в режиме обслуживания через официанта может составлять 25/50 человек ежедневно.

Продажа готовых блюд на линии раздачи для работников Фонда должна быть установлена ежедневно за исключением выходных и праздничных дней:

* время завтраков с 8.30 до 10.00 часов;
* время обедов установлено с 11.30 до 15.00 часов;
* время ужинов с 15.00 до 17.00 часов.

Готовые завтраки, обеды, ужины и другая продукция, приобретаемая в пункте приема пищи, будет оплачиваться из личных средств работников Фонда, за наличный либо безналичный расчет.

Исполнитель должен обеспечить сервировку столов (накрытие столов: соль, перец, салфетки, зубочистки).

В обеденном зале Исполнитель должен разместить информационную доску с меню текущего дня и Книгу жалоб и предложений установленного образца. Оперативно рассматривать поступившие отзывы и предложения и, при необходимости, принимать соответствующие меры.

Исполнитель должен своевременно проводить со своими работниками обучение по охране труда и проверку знаний требований по охране труда в соответствии с действующим законодательством.

Исполнитель должен осуществлять перемещение отходов и мусора до контейнеров, предоставленных Заказчиком.

**Требования к услугам по организации питания:**

Качество услуг по организации питания должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации. Исполнитель при оказании услуг обязан руководствоваться нормативно-правовыми актами, должен обеспечить качество и безопасность готовых блюд, строгое соблюдение установленных санитарных правил и норм, согласно следующих документов:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил" (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 (ред. от 06.07.2011) "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001 № 23 (ред. от 03.05.2007) "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001);

- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";

- ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 29.12.2003 № 401-ст. «Об утверждении и введении в действие национального стандарта РФ» (ред. от 29.11.2012);

- «Общественное питание. Требования к производственному персоналу. ОСТ 28-1-95" (утв. Роскомторгом 01.03.1995);

- Перечень и формы документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания соответствуют положениям Федеральных законов от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ (ред. от 03.07.2016) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

- Постановление Правительства РФ от 14.12.2009 № 1009 «О порядке совместного осуществления Министерством здравоохранения Российской Федерации и Министерством сельского хозяйства Российской Федерации функций по нормативно-правовому урегулированию в сфере контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов и по организации такого контроля».

Услуги по организации общественного питания должны отвечать следующим требованиям:

* соответствовать целевому назначению;
* должно соблюдаться требование комплектности услуг;
* точности и своевременности предоставления услуги;
* безопасности и экологичности;
* создание места приема пищи с приятной и благожелательной атмосферой, нацеленной на отдых работников Фонда;
* предоставление качественного обслуживания, культуры обслуживания, в том числе внешним видом обслуживающего персонала, сервировкой столов, оформлением и подачей готовых блюд;
* услуга должна иметь социальную адресность, то есть соответствовать требованиям контингента потребителей.

Услуги по организации общественного питания должны предоставляться высококвалифицированным производственным и обслуживающим персоналом. Исполнитель должен допускать к работе по организации питания лиц, имеющих личную медицинскую книжку (на каждого работника) профессиональную квалификацию в соответствии с требованиями ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». Нести ответственность за своевременным и обязательным прохождением работниками медицинских осмотров, обеспечивать организацию переподготовки персонала по охране труда, по программе гигиенического обучения и прохождение работниками аттестации, обеспечивать проведение обязательных периодических и ежегодных медицинских осмотров работников в соответствии с приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

Работники Исполнителя (производственный и обслуживающий персонал) должны иметь соответствующую профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, обеспечивать соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены при производстве, хранении, реализации и организации потребления готовой продукции.

Весь персонал Исполнителя, имеющий постоянный доступ в пункт общественного питания Фонда, задействованный в приготовлении и реализации готовой продукции должен являться работниками Исполнителя. Привлечение для оказания услуг персонала по договорам аутсерсинга и аутстафинга и привлечение третьих лиц для полного или частичного исполнения услуги не допускается.

Исполнитель должен производить регулярную уборку всех производственных помещений и обеденного зала пункта общественного питания, обеспечивать мытье посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, холодильного, торгово-технологического и теплового оборудования согласно санитарным правилам и требованиям, утвержденным в РФ, использовать в работе моющие и дезинфицирующие средства, соответствующие Санитарным нормам для данного вида деятельности, в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Дополнительно проводить регулярную генеральную уборку в пункте общественного питания, пищеблоке с глубокой очисткой всех помещений (цеха, подсобные помещения, залы, мебель, стены, санузлы и т.д.) и всего оборудования по установленному графику.

Исполнитель должен проводить регулярное анкетирование, изучать уровень удовлетворенности качеством услуги. По результатам анкетирования должен вырабатываться план действий по коррекции оказанной услуги. Обязательное проведение анкетирования 1 раз в квартал.

Исполнитель должен предоставлять по запросу Заказчика калькуляционные, технологические карты на блюда, предлагаемые к реализации в пункте общественного питания.

Исполнитель не имеет права на использование предоставляемых помещений Заказчика и оборудования для иных целей, кроме как указанных в Техническом задании услуг, без согласования с Заказчиком.

Исполнитель должен ежедневно осуществлять бракераж (процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств готовой продукции путём снятия пробы, осуществление контроля за качеством приготовления пищи, проведение органолептической оценки (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция), включая оценку степени готовности продукта, контроль выхода готовых блюд), совместно с представителем Заказчика. Результаты ежедневного контроля должны фиксироваться в Акте бракеражной комиссии или в бракеражном журнале.

**Характеристики и объем оказываемых услуг по организации питания для работников Фонда:**

В целях обеспечения достаточного разнообразия рационов питания при его формировании должен использоваться большой ассортимент блюд. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий должны обеспечивать их высокую пищевую и биологическую ценность, должно быть наличие диетического питания.

Пищевые продукты, поступающие в пункт общественного питания должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их происхождение, качество и безопасность.

Меню должно составляться с учетом пожеланий заказчика, оно должно быть не только информационным листком о предоставляемых блюдах, оно должно быть максимально понятным клиенту, со свободным выбором блюд. В меню исполнителем указывается наименование продукции, объем и цена, включающее:

* Меню на завтрак (Приложение № 8), состоящее из бутербродов, холодного блюда, горячего блюда и закуски, диетического блюда, напитков, выпечки, хлебобулочных изделий;

Бутерброды (на выходе не менее 25/5/20 г.)

- на выбор не менее 2-х видов с сыром, ветчиной, колбасой с/к, в/к, с слабосоленой семгой и т.д.;

Холодные блюда от 40 до 120 г.

на выбор порционные закуски (не менее 2-х видов) с выходом не менее 30-40 г. с учетом заправки. Заправка в весе одной порции блюда должна составлять не более 10% (для сливочного масла, специальных и прочих заправок).

Горячие блюда и закуски на завтрак не менее 2-х видов: блинчики, мясное, рыбное блюда, яйца, сосиски отварные, жареные, в тесте на выходе не менее 100г., пицца на выходе не менее 120г. и т.д.;

Диетические блюда на завтрак не менее 2-х видов: каши на выходе одной порции не менее 200 г, омлеты натуральные на выходе не менее 150 г., творожники, сырники, оладьи овощные и т.д.;

Выпечка собственного производства – не менее 60 г. на выходе;

- хлеб и хлебобулочные изделия;

- чай, кофе, какао, соки в ассортименте, кисло - молочные напитки.

* Меню на обед состоящее из холодной закуски (салата) (Приложение № 1), первого блюда (Приложение № 2), второго блюда (Приложение № 3), гарнира (Приложение № 4), диетические блюда (Приложение № 5), напитка (Приложение № 9), выпечки и хлеба (Приложение № 6):

Холодные закуски (салаты):

- на выбор порционные салаты и закуски (не менее 5-ти видов) с выходом не менее 100 г. (для закусок с маринадом и закусок типа студень и заливное) и не менее 120 г. с учетом заправки (для всех остальных холодных закусок и салатов). Заправка в весе одной порции блюда должна составлять не более 20% (для майонеза и сметаны), не более 10% (для растительных масел, специальных и прочих заправок).

Первое блюдо (не менее 250 г.)

- не менее 3-х (трех) видов первых блюд - борщ, щи, суп-лапша, супы овощные (минестроне и др.), рыбный, гороховый, супы-пюре и т.п. Обязательно наличие 1 первого блюда овощного (без мяса или рыбы), 1 первого блюда с мясом или рыбой, содержание мяса/рыбы в 1 порции блюда должно быть не менее 20 г., бульона.

Второе блюдо не менее 3-х блюд, из них обязательно наличие ежедневно в меню:

- рыбное блюдо – не менее 75 г вес рыбы в одной порции блюда;

- блюдо из кускового мяса – не менее 75 г вес мяса в одной порции блюда;

- соусное блюдо – не менее 75 г вес мяса в одной порции блюда, общий вес соусного блюда не менее 120 г;

- блюдо из рубленного мяса – приготовление из полуфабрикатов собственного приготовления, полуфабрикаты приготовляются из натурального сырья, доля рыбы или мяса в составе полуфабриката не менее 75%;

- диетическое или вегетарианское блюдо.

Гарниры (не менее 150 г.)

- не менее 3-х видов; картофель, крупы, овощи, макароны и др.

- Десерт - на выбор десерты собственного производства;

- выпечка – не менее 60 г.;

Напитки (0,2 л.):

- чай, кофе, сезонные фруктово-ягодные напитки, типа: морс, компот, кисель собственного приготовления и др., соки в ассортименте.

Хлеб пшеничный/ржаной в ассортименте.

* Меню на ужин, состоящее из холодной закуски (салата), горячей закуски, второго блюда, гарнира, напитка, хлеба (4 кусочка):

Холодные закуски (салаты), не менее 120 г.

- на выбор порционные салаты и закуски (не менее 2-х видов) с выходом не менее 120 г. с учетом заправки. Заправка в весе одной порции блюда должна составлять не более 20% (для майонеза и сметаны), не более 10% (для растительных масел, специальных и прочих заправок).

Второе блюдо не менее 2-х блюд, из них обязательно наличие ежедневно в меню:

- рыбное блюдо – не менее 75 г вес рыбы в одной порции блюда;

- блюдо из кускового мяса – не менее 75 г вес мяса в одной порции блюда;

- блюдо из рубленного мяса – приготовление из полуфабрикатов собственного приготовления, полуфабрикаты приготовляются из натурального сырья, доля рыбы или мяса в составе полуфабриката не менее 75%;

- диетическое или вегетарианское блюдо.

Гарниры (не менее 150 г.)

- не менее 2-х видов; картофель, гречка, рис, овощи, макароны и др.

Десерт

- на выбор десерты собственного производства/ выпечка – не менее 60 г.

Напитки (0,2 л.)

- чай, кофе, сезонные фруктово-ягодные напитки, типа: морс, компот, кисель собственного приготовления и др., соки в ассортименте.

Хлеб пшеничный/ржаной в ассортименте.

Исполнитель может включать в меню фирменные блюда и блюда от Шеф-повара, приготовленные по своим оригинальным рецептурам.

Исполнитель должен представить разработанные варианты меню на 7 рабочих дней на продукцию собственного производства, с указанием выхода и стоимости готовых блюд, с приложением технологических и калькуляционных карт.

Специальные требования к меню при оказании услуг по организации питания для работников Фонда:

- разнообразие должно обеспечиваться за счет использования 1 недельного периода (цикла) повторяемости меню основных блюд за исключением гарниров;

- меню в обязательном порядке должно содержать информацию о выходе каждого блюда и его стоимости.

Особенности организации питания для работников Фонда:

Возможность предоставления набора блюд «на вынос» в ланч-боксах (одноразовых контейнерах).

Оказание дополнительных услуг.

Дополнительно по заявкам Заказчика, по отдельно утвержденной смете, согласованного режима работы и меню по случаю приемов иностранных делегаций, правлений Фонда, заседаний комиссий, официальных встреч; переговоров и других мероприятий должно быть организовано:

- кофе-брейк (напитки – кофе, чай, соки, вода; сливки порционные, фрукты, сахар, выпечка, кондитерские изделия, десерт);

- обед (закуски – не менее 3-х видов, порционное блюдо – не менее 2-х видов, гарнир – не менее 2-х видов, десерт, выпечка, напитки и т.д.);

- чайный стол.

Оказание дополнительных услуг должно включать в себя:

- приобретение продуктов питания;

- приготовление блюд, входящих в состав основного меню и согласованного с заказчиком в каждом конкретном случае;

- упаковку продуктов питания, способную предотвратить их повреждение или порчу во время доставки к месту проведения мероприятия (при необходимости);

- погрузку, разгрузку, доставку продуктов питания по адресу, указанному в заказе. (при необходимости);

- сервировку стола (столов);

- предоставление необходимой посуды и столовых приборов (использование одноразовой посуды и алюминиевых приборов не допускается);

- предоставление текстиля (скатерти, юбки, салфетки);

- обслуживание участников мероприятия;

- уборку и вывоз посуды, ТБО и пищевых отходов после проведенного мероприятия.

**Требования к персоналу:**

Трудоустройство персонала должно осуществляться в соответствии с законодательством Российской Федерации.

К оказанию услуг допускается персонал Исполнителя, прошедший медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.

Персонал Исполнителя должен иметь:

- опрятный и аккуратный внешний вид;

- личную медицинскую книжку с пройденной (действующей) медицинской комиссией;

- документ, удостоверяющий личность с отметкой о регистрации;

- должны соблюдаться правила внутреннего расписания и распорядка дня, установленного на объектах Заказчика;

- в рамках исполнения, возложенных на них обязанностей, должны вести культурное и вежливое общение с сотрудниками Заказчика.

После заключения государственного контракта до начала оказания услуг Исполнитель обязан представить список, с указанием фамилии, имени, отчества, паспортных данных на каждого сотрудника, которые будут задействованы при оказании услуг, для оформления пропускных документов.

Заказчик имеет право отказать в допуске в здание Фонда для оказания услуг отдельных лиц рабочего персонала, не указанных в списках персонала. В случае внесения обслуживающей организацией изменений в списки рабочего персонала, привлекаемого для оказания услуг, Исполнитель заблаговременно представляет Заказчику списки рабочего персонала на согласование. Заказчик предоставляет помещение для персонала Исполнителя.

Исполнитель обязан обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг в случаях невыхода персонала на работу (отпуск, болезнь, увольнение и т.д.). В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение одной рабочей смены. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника. При замене работника Исполнитель предоставляет Заказчику копию трудового договора, с приложением копий, указанных в них документов, на заменяющего работника.

Приложение 1

к Описанию объекта закупки

Салаты

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Выход** |
| Ассорти из свежих помидоров огурцов сладкого перца и редиса 120 | 120 |
| Ассорти мясное заливное 100/10 | 100/10 |
| Винегрет мясной (с говядиной) 120, пор | 120 |
| Винегрет овощной 120, пор | 120 |
| Винегрет по-домашнему 120, пор | 120 |
| Голубцы маринованные, фаршированные острой морковью 120, пор | 120 |
| Закуска Русская с хреном 100/10, пор | 110/10 |
| Заливное из ветчины и овощей с горчицей 110, пор | 100/10 |
| Заливное из птицы с хреном 100/10, пор | 100/10 |
| Заливное из филе трески с хреном 110, пор | 110 |
| Икра кабачковая 120, пор | 120 |
| Кальмары под маринадом 40/60, пор | 40/60 |
| Кальмары Хе 120, пор | 120 |
| Капуста Гурийская с гвоздикой 120, пор | 120 |
| Капуста пикантная 120, пор | 120 |
| Кукуруза с яйцом, зеленым луком и майонезом 120, пор | 120 |
| Лечо со свежими помидорами 120, пор | 120 |
| Лобио из красной фасоли 120, пор | 120 |
| Микс из свежих овощей с белым редисом 120, пор | 120 |
| Микс из свежих овощей с редисом 120, пор | 120 |
| Морковь острая 120, пор | 120 |
| Морковь с белым редисом 120, пор | 120 |
| Острый картофельный салат 120, пор | 120 |
| Помидоры Аппетитные с сыром чесноком и майонезом 120, пор | 120 |
| Редис белый Дайкон с морковью и укропом 120, пор | 120 |
| Редиска ва бодрингли салат (салат из редиса и огурцов) (узбекская кухня) 120, пор | 120 |
| Редька зеленая со свежей морковью и растительным маслом 120, пор | 120 |
| Рулетики из ветчины фаршированные сыром чесноком и майонезом 120, пор | 120 |
| Рулетики из ветчины, фаршированные творогом и чесноком 120, пор | 120 |
| Рулетики из лаваша с крабовыми палочками 120, пор | 120 |
| Рулетики из лаваша со слабосоленой семгой брынзой и зеленью 120, пор | 120 |
| Садовый салат с чесночными гренками 120, пор | 120 |
| Салат Весенний с красным редисом и сметаной 120, пор | 120 |
| Салат дальневосточный из морской капусты 120, пор | 120 |
| Салат Донской 120, пор | 120 |
| Салат зеленый с овощами и маслинами 120, пор | 120 |
| Салат зеленый с огурцами и лимонной заправкой 120, пор | 120 |
| Салат зеленый с огурцами и сметаной 120, пор | 120 |
| Салат зеленый с огурцами помидорами и лимонной заправкой 120, пор | 120 |
| Салат зеленый с помидорами и сметаной 120, пор | 120 |
| Салат зеленый с редисом и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из белого редиса зеленого салата и помидоров 120, пор | 120 |
| Салат из белого редиса с морковью и лимонной заправкой 120, пор | 120 |
| Салат из белого редиса с морковью и сметаной 120, пор | 120 |
| Салат из белого редиса с морковью и соевым майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из белого редиса с морковью сметаной и грецкими орехами 120, пор | 120 |
| Салат из белого редиса с огурцами и яйцом 120, пор | 120 |
| Салат из белого редиса, сельдерея и яблок с майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из белокочанной и морской капусты 120, пор | 120 |
| Салат из белокочанной капусты огурцов и помидоров с растительным маслом 120, пор | 120 |
| Салат из белокочанной капусты с апельсинами и растительным маслом 120, пор | 150 |
| Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком яйцом и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из белокочанной капусты с клюквой 120, пор | 120 |
| Салат из белокочанной капусты с красным редисом и укропом 120, пор | 120 |
| Салат из белокочанной капусты с маслом 120, пор | 120 |
| Салат из белокочанной капусты с морковью и растительным маслом 120, пор | 120 |
| Салат из белокочанной капусты с огурцами 120, пор | 120 |
| Салат из белокочанной капусты с помидорами и сладким перцем 120, пор | 120 |
| Салат из белокочанной капусты с помидором 120, пор | 120 |
| Салат из белокочанной капусты с сельдереем и яблоками 120, пор | 120 |
| Салат из белокочанной капусты с укропом 120, пор | 120 |
| Салат из белокочанной капусты с черносливом грецкими орехами и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из белокочанной капусты с яблоками и морковью 120, пор | 120 |
| Салат из белокочанной капусты со свеклой и морковью с растительным маслом 120, пор | 120 |
| Салат из белокочанной капусты со сладким перцем и растительным маслом 120, пор | 120 |
| Салат из буженины со сладким перцем зеленым горошком и кукурузой 120, пор | 120 |
| Салат из ветчины с грибами зеленым горошком и рисом 120, пор | 120 |
| Салат из ветчины с картофелем яблоками и свежими огурцами 120, пор | 120 |
| Салат из ветчины с кукурузой и огурцами 120, пор | 120 |
| Салат из ветчины с овощами и сыром 120, пор | 120 |
| Салат из ветчины с разноцветными овощами и маслом растительным 120, пор | 120 |
| Салат из ветчины с рисом и сладким перцем 120, пор | 120 |
| Салат из ветчины с сыром кукурузой огурцами и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из говядины с картофелем яйцом и зеленым горошком 120, пор | 120 |
| Салат из говядины с маринованными огурцами яблоками и соусом карри 120, пор | 120 |
| Салат из говядины с морковью пассированным луком и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из говядины с обжаренными грибами сладким перцем и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из зеленого сельдерея с яблоками и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из зеленого сельдерея со сладким перцем яблоками и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из зеленой фасоли с маслинами 120, пор | 120 |
| Салат из индейки с ананасом, зеленым горошком и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из индейки со сладким перцем и пекинской капустой 120, пор | 120 |
| Салат из кальмаров с морской капустой 120, пор | 120 |
| Салат из кальмаров с морской капустой и острой морковью 120, пор | 120 |
| Салат из кальмаров с огурцами кукурузой яйцом и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из кальмаров с яйцом зеленым луком и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из кальмаров со сладким перцем огурцами и пекинской капустой 120, пор | 120 |
| Салат из картофеля с зеленым горошком яйцом и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из квашеной капусты с зеленым луком 120, пор | 120 |
| Салат из квашеной капусты с луком 120, пор | 120 |
| Салат из квашеной капусты с яблоками 120, пор | 120 |
| Салат из копченой колбасы с картофелем сладким перцем огурцами и яйцом 120, пор | 120 |
| Салат из крабовых палочек с ананасом пекинской капустой 120, пор | 120 |
| Салат из крабовых палочек с б/к капустой, кукурузой, огурцами и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из крабовых палочек с грибами рисом и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из крабовых палочек с морской капустой кукурузой огурцами и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из крабовых палочек с рисом огурцами яйцом и кукурузой 120, пор | 120 |
| Салат из крабовых палочек с сыром яйцом и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из крабовых палочек с яйцом зеленым горошком и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из красного редиса со сметаной и зеленью укропа 120, пор | 120 |
| Салат из красной фасоли с жареным луком кинзой и чесноком 120, пор | 120 |
| Салат из кукурузы с яйцом, зеленым луком и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из куриного филе с белым редисом жареным луком яйцом и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из куриного филе с грибами картофелем и маринованными огурцами 120, пор | 120 |
| Салат из куриного филе с грибами картофелем и пассерованным луком 120, пор | 120 |
| Салат из куриного филе с огурцами и сельдереем, грецким орехом 120, пор | 120 |
| Салат из куриного филе с пекинской капустой и чесночными гренками 120, пор | 120 |
| Салат из куриного филе с салатом Айсберг и чесночными гренками 120, пор | 120 |
| Салат из курицы с картофелем огурцами цветной капустой и зеленым горошком 120, пор | 120 |
| Салат из курицы с редисом, яйцом, картофелем и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из курицы с солеными опятами огурцами и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из моркови с ананасом и йогуртом 120, пор | 120 |
| Салат из моркови с апельсинами корицей и сахарной пудрой 120, пор | 120 |
| Салат из моркови с грецким орехом и сметаной 120, пор | 120 |
| Салат из моркови с изюмом и маслом растительным 120, пор | 120 |
| Салат из моркови с изюмом и сметаной 120, пор | 120 |
| Салат из моркови с курагой и сметаной 120, пор | 120 |
| Салат из моркови с маслом 120, пор | 120 |
| Салат из моркови с медом и сметаной 120, пор | 120 |
| Салат из моркови с орехами и медом 120, пор | 120 |
| Салат из моркови с сыром чесноком и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из моркови с фруктами 120, пор | 120 |
| Салат из моркови с фунчозой 120, пор | 120 |
| Салат из моркови с черносливом и сметаной 120, пор | 120 |
| Салат из моркови с чесноком и грецкими орехами 120, пор | 120 |
| Салат из моркови с чесноком и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из моркови с яблоками и сметаной 120, пор | 120 |
| Салат из морской капусты с кунжутой 120, пор | 120 |
| Салат из морской капусты с морковью и яблоками 120, пор | 120 |
| Салат из обжаренного куриного филе с пекинской капустой редисом и огурцом 120, пор | 120 |
| Салат из обжаренного куриного филе с фасолью сладким перцем и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из огурцов с луком-пореем зеленью и растительным маслом 120, пор | 120 |
| Салат из огурцов с майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из огурцов с растительным маслом 120, пор | 120 |
| Салат из огурцов с сыром и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из огурцов со сметаной 120, пор | 120 |
| Салат из опят с картофелем и луком 120, пор | 120 |
| Салат из острой моркови с морской капустой 120, пор | 120 |
| Салат из отварной горбуши с яйцом рисом и луком 120, пор | 120 |
| Салат из отварной горбуши со сладким перцем брокколи и соусом из сливок 120, пор | 120 |
| Салат из отварной горбуши со сладким перцем брокколи морковью и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из отварной семги со сладким перцем брокколи и соусом из сливок 200, пор | 120 |
| Салат из пекинской капусты с огурцами 120, пор | 120 |
| Салат из пекинской капусты с огурцами и помидорами 120, пор | 120 |
| Салат из пекинской капусты с помидорами 120, пор | 120 |
| Салат из помидоров c зеленым луком и сметаной 120, пор | 120 |
| Салат из помидоров и огурцов с зеленым луком и сметаной 120, пор | 120 |
| Салат из помидоров и огурцов с луком сыром и маслинами 120, пор | 120 |
| Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом 120, пор | 120 |
| Салат из помидоров и огурцов со сметаной 120, пор | 120 |
| Салат из помидоров и стручковой фасоли с майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из помидоров огурцов и маслин с растительным маслом 120, пор | 120 |
| Салат из помидоров с зеленым луком и растительным маслом 120, пор | 120 |
| Салат из помидоров с маслинами и сыром 120, пор | 120 |
| Салат из помидоров с перцем огурцами и зеленым луком с лимонной заправкой 120, пор | 120 |
| Салат из помидоров с перцем огурцами и растительным маслом 120, пор | 120 |
| Салат из помидоров с перцем, огурцами и лимонной заправкой 120, пор | 120 |
| Салат из помидоров с растительным маслом 120, пор | 120 |
| Салат из помидоров со сладким перцем и растительным маслом 120, пор | 120 |
| Салат из редиса зеленого салата и яйца с лимонной заправкой 120, пор | 120 |
| Салат из редиса зеленого салата и яйца со сметаной 120, пор | 120 |
| Салат из редиса с зеленым луком яйцом и сметаной 120, пор | 120 |
| Салат из редиса с огурцами зеленым луком яйцом и сметаной 120, пор | 120 |
| Салат из редиса с огурцами яйцом и сметаной 120, пор | 120 |
| Салат из редьки зеленой с жареным луком 120, пор | 120 |
| Салат из редьки с морковью орехами и сметаной 120, пор | 120 |
| Салат из редьки с морковью, орехами и растительным маслом120, пор | 120 |
| Салат из рыбы с картофелем, огурцами и зеленым горошком 120, пор | 120 |
| Салат из свежей свеклы моркови и яблок 120, пор | 120 |
| Салат из свежей свеклы с черносливом 120, пор | 120 |
| Салат из свежих овощей с кукурузой и брынзой 120, пор | 120 |
| Салат из свеклы с майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из свеклы с маринованными огурцами и зеленым луком 120, пор | 120 |
| Салат из свеклы с растительным маслом 120, пор | 120 |
| Салат из свеклы с соусом Песто 120, пор | 120 |
| Салат из свеклы с сыром, чесноком и грецкими орехами 120, пор | 120 |
| Салат из свеклы с хреном зеленью и яйцом 120, пор | 120 |
| Салат из свеклы с хреном и грецкими орехами 120, пор | 120 |
| Салат из свеклы с черносливом 120, пор | 120 |
| Салат из свеклы с чесноком и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из свеклы сыра чеснока и майонеза 120, пор | 120 |
| Салат из сельдерея с яблоками и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из сельди и помидоров по-римски 120, пор | 120 |
| Салат из сельди со стручковой фасолью картофелем морковью и растительным маслом, пор | 120 |
| Салат из слабосоленой семги с яйцом рисом и луком 120, пор | 120 |
| Салат из слабосоленой семги со сладким перцем брокколи, морковью и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат из трески с овощами, кинзой и маслинами 120, пор | 120 |
| Салат из трески с огурцами яйцом и зеленым салатом 120, пор | 120 |
| Салат из шампиньонов с картофелем маринованными огурцами и помидорами 120, пор | 120 |
| Салат Итальянский из ветчины с овощами и макаронами 120, пор | 120 |
| Салат Карамли из белокочанной капусты с овощами и растительным маслом 120, пор | 120 |
| Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком 120, пор | 120 |
| Салат Мимоза с отварной семгой 120, пор | 120 |
| Салат морковь по-корейски с малосольными огурцами 120, пор | 120 |
| Салат мясной с маринованными огурцами и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат мясной с фасолью картофелем маринованными огурцами и майонезно-чесночной з, пор | 120 |
| Салат мясной со свежими огурцами и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат овощной по-немецки 120, пор | 120 |
| Салат овощной с сельдереем и майонезом 120, пор | 120 |
| Салат овощной с сельдереем и растительным маслом 120, пор | 120 |
| Салат овощной с цветной капустой и лимонной заправкой 120, пор | 120 |
| Салат Оливье с Докторской колбасой 120, пор | 120 |
| Салат Оливье с отварной говядиной и маринованными огурцами 120, пор | 120 |
| Салат Острый из ветчины 120, пор | 120 |
| Салат с кальмарами и белокочанной капустой с майонезом 120, пор | 120 |
| Салат с крабовыми палочками пекинской капустой кукурузой огурцами и майонезом 12, пор | 120 |
| Салат с крабовыми палочками, огурцами, помидорами салатом Айсберг и майонезом 12, пор | 120 |
| Салат с сельдью по-баварски 120, пор | 120 |
| Салат слоеный из крабовых палочек с яблоками, сыром и кедровыми орехами 120, пор | 120 |
| Салат слоеный из отварных овощей с яблоками, яйцом и сыром 120, пор | 120 |
| Салат слоеный с курицей, жареными грибами и сыром 120, пор | 120 |
| Салат Столичный 120, пор | 120 |
| Салат Ташкент 120, пор | 120 |
| Салат яичный с луком и маринованными огурцами 120, пор | 120 |
| Сациви из рыбы 60/60, пор | 60/60 |
| Сельдь под маринадом по-чешски 35/65, пор | 35/65 |
| Сельдь под шубой 120, пор | 120 |
| Сельдь по-деревенски под овощным маринадом 35/50, пор | 35/50 |
| Сельдь по-русски с картофелем 120, пор | 120 |
| Сельдь с маринованным луком 50/20/5, пор | 50/20/5 |
| Сельдь с овощным гарниром 120, пор | 120 |
| Сельдь с овощным гарниром 35/65, пор | 35/65 |
| Сельдь с отварным картофелем и маринованным луком 120, пор | 35/65 |
| Студень из говядины с хреном 100/10, пор | 100/10 |

Приложение 2

к Описанию объекта закупки

Супы

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Выход** |
| Борщ вегетарианский 250, пор | 250 |
| Борщ зеленый с мясом 250, пор | 250 |
| Борщ с фасолью картофелем и мясом 250, пор | 250 |
| Борщ сибирский с фрикадельками 250, пор | 250 |
| Борщ со свежей капустой и мясом 250, пор | 250 |
| Борщ со свежей капустой картофелем и мясом 250, пор | 250 |
| Бульон куриный с гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Бульон куриный с клецками 250/40, пор | 250/40 |
| Бульон куриный с курицей и гренками 250, пор | 250 |
| Бульон куриный с омлетом 250/40, пор | 250/40 |
| Бульон куриный с яйцом 250/20, пор | 250/20 |
| Бульон мясной с гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Бульон мясной с пельменями 250/100, пор | 250/100 |
| Бульон мясной с яйцом 250/20, пор | 250/20 |
| Бульон рыбный с пирожком с картофелем и грибами 250/60, пор | 250/60 |
| Грибовница со взбитыми яйцами 250, пор | 250 |
| Рассольник домашний с курицей 250, пор | 250 |
| Рассольник ленинградский 250, пор | 250 |
| Рассольник ленинградский с мясом 250, пор | 250 |
| Рассольник овощной 250, пор | 250 |
| Рассольник по-россошански с мясом 250, пор | 250 |
| Рассольник с мясом 250, пор | 250 |
| Солянка рыбная 250, пор | 250 |
| Солянка рыбная с картофелем 250, пор | 250 |
| Солянка сборная мясная 250, пор | 250 |
| Солянка сборная мясная с картофелем 250, пор | 250 |
| Суп Боб-чорба с фасолью и говядиной 250, пор | 250 |
| Суп Боб-чорба с фасолью и копченостями 250, пор | 250 |
| Суп гороховый с картофелем и копченостями 250, пор | 250 |
| Суп гороховый с копченостями и гренками пшеничными 250, пор | 250 |
| Суп грибной с вермишелью 250, пор | 250 |
| Суп из красной фасоли 250, пор | 250 |
| Суп из овощей с капустой белокочанной и зеленым горошком 250, пор | 250 |
| Суп из овощей с капустой и стручковой фасолью 250, пор | 250 |
| Суп из овощей с кукурузой и цветной капустой 250, пор | 250 |
| Суп из овощей с фасолью и тыквой 250, пор | 250 |
| Суп из овощей с фасолью тыквой и говядиной 250, пор | 250 |
| Суп из овощей с цветной капустой и зеленым горошком 250, пор | 250 |
| Суп из чечевицы 250, пор | 250 |
| Суп картофельный с горохом 250, пор | 250 |
| Суп картофельный с горохом и говядиной 250, пор | 250 |
| Суп картофельный с грибами 250, пор | 250 |
| Суп картофельный с куриными фрикадельками 250, пор | 250 |
| Суп картофельный с мясными фрикадельками 250, пор | 250 |
| Суп картофельный с сосисками и беконом 250, пор | 250 |
| Суп картофельный с фасолью 250, пор | 250 |
| Суп картофельный со сладким перцем и говядиной 250, пор | 250 |
| Суп картофельный со сладким перцем и курицей 250, пор | 250 |
| Суп Кесме из курицы 250, пор | 250 |
| Суп крестьянский с пшеном и овощами 250, пор | 250 |
| Суп крестьянский с пшеном и овощами с говядиной 250, пор | 250 |
| Суп летний овощной с говядиной 250, пор | 250 |
| Суп мясной с чечевицей 250, пор | 250 |
| Суп Норвежский с семгой 250, пор | 250 |
| Суп овощной с курицей 250, пор | 250 |
| Суп перловый с грибами 250, пор | 250 |
| Суп перловый с овощами вегетарианский 250, пор | 250 |
| Суп рисовый с помидорами 250, пор | 250 |
| Суп с вермишелью вегетарианский 250, пор | 250 |
| Суп Фасолевый 250, пор | 250 |
| Суп холодный из овощей на кефире 250, пор | 250 |
| Суп холодный из огурцов на квасе 250, пор | 250 |
| Суп холодный из огурцов на кефире 250, пор | 250 |
| Суп шурпа с говядиной 250, пор | 250 |
| Суп-крем из картофеля с зеленым луком и тостом из ржаного хлеба 250, пор | 250 |
| Суп-лапша грибная 250, пор | 250 |
| Суп-лапша домашняя с курицей 250, пор | 250 |
| Суп-лапша с курицей 250, пор | 250 |
| Суп-пюре из брокколи с пшеничными гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Суп-пюре из брокколи с ржаными гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Суп-пюре из геркулеса с овощами 250, пор | 250 |
| Суп-пюре из зеленого горошка с пшеничными гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Суп-пюре из моркови с пшеничными гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Суп-пюре из разных овощей с пшеничными гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Суп-пюре из разных овощей с ржаными гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Суп-пюре из риса с овощами 250, пор | 250 |
| Суп-пюре из тыквы с гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Суп-пюре из тыквы с ржаными гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Суп-пюре из цветной капусты с пшеничными гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Суп-пюре из цветной капусты с ржаными гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Суп-пюре из чечевицы с гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Суп-пюре из шампиньонов с пшеничными гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Суп-пюре из шампиньонов с ржаными гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Суп-пюре из шпината с пшеничными гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Суп-пюре из шпината с ржаными гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Суп-пюре луковый с ржаными гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Суп-пюре морской 250, пор | 250 |
| Суп-пюре сырный с пшеничными гренками 250/10, пор | 250/10 |
| Суп-харчо с говядиной 250/20, пор | 250/20 |
| Суп-харчо с орехами 250/35, пор | 250/35 |
| Уха крестьянская 250, пор | 250 |
| Уха ростовская 250, пор | 250 |
| Щи боярские с говядиной и грибами 250, пор | 250 |
| Щи грибоедовские с мясом 250, пор | 250 |
| Щи зеленые 250, пор | 250 |
| Щи зеленые постные 250, пор | 250 |
| Щи зеленые с мясом 250, пор | 250 |
| Щи из свежей капусты 250, пор | 250 |
| Щи из свежей капусты с картофелем 250, пор | 250 |
| Щи из свежей капусты с картофелем и курицей 250, пор | 250 |
| Щи из свежей капусты с картофелем и мясом 250, пор | 250 |
| Щи из свежей капусты с мясом 250, пор | 250 |
| Щи по-уральски с пшеном и мясом 250, пор | 250 |
| Юшка картофельная с кабачками и помидорами 250, пор | 250 |

Приложение 3

к Описанию объекта закупки

Горячие блюда

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Выход** |
| Азу из говядины по-татарски 75/75 | 75/75 |
| Бефстроганов 75/45 | 75/45 |
| Биточек из говядины запеченный с помидором и сыром 100/25 | 100/25 |
| Биточки из говядины 100, пор | 100 |
| Биточки из кальмаров и трески 100, пор | 100 |
| Биточки из свинины 100, пор | 100 |
| Биточки особые 100, пор | 100 |
| Биточки по-белорусски 100, пор | 100 |
| Биточки рыбные 100, пор | 100 |
| Биточки с омлетом 100, пор | 100 |
| Биточки тушенные в соусе с грибами по-селянски 100/60, пор | 100/60 |
| Бифштекс из индейки 100, пор | 100 |
| Бифштекс рубленый 100, пор | 100 |
| Бифштекс рубленый с жареным луком 100/25, пор | 100/25 |
| Бифштекс рубленый с яйцом 100/40, пор | 100/40 |
| Бифштекс рубленый с яйцом 75/40, пор | 75/40 |
| Бризоль из кеты 100, пор | 100 |
| Бризоль из куриного филе 100, пор | 100 |
| Бризоль из трески 100, пор | 100 |
| Буглума из курицы 75/75, пор | 75/75 |
| Буженина 75, пор | 75 |
| Буженина в соусе сливочном c хреном 100/45, пор | 75/45 |
| Говядина запеченная в сметанном соусе с хреном 75/45, пор | 75/45 |
| Говядина запеченная с киви 100/45, пор | 100/45 |
| Говядина запеченная с киви 75/45, пор | 75/45 |
| Говядина острая по-бакински 60/60, пор | 60/60 |
| Говядина по-охотничьи 75/45, пор | 75/45 |
| Говядина тушеная с овощами в соусе из томатов 75/75, пор | 75/75 |
| Говядина тушенная с черносливом 75/45, пор | 75/45 |
| Говядина тушенная в кисло-сладком соусе 75/75, пор | 75/75 |
| Говядина тушенная с овощами 75/75, пор | 75/75 |
| Говядина тушенная со сметаной и грибами 75/75, пор | 75/75 |
| Говядина тушенная со стручковой фасолью и помидорами 75/150, пор | 75/150 |
| Говядина шпигованная овощами с соусом 75/45, пор | 75/45 |
| Голубцы ленивые в сметанно-томатном соусе 200/60 пор | 200/60 |
| Голубцы ленивые в сметанно-томатном соусе 200/60, пор | 200/60 |
| Горбуша в сырном кляре жареная 100, пор | 100 |
| Горбуша жаренная в кляре 100, пор | 100 |
| Горбуша жаренная во фритюре соус Тартар 100/45, пор | 100/45 |
| Горбуша запеченная в слоеном тесте 110, пор | 110 |
| Горбуша запеченная под овощным жульеном 75/45, пор | 75/45 |
| Горбуша запеченная с майонезом и сыром 75/30, пор | 75/30 |
| Горбуша маринованная жареная 100, пор | 100 |
| Грик строганов 75/75, пор | 75/75 |
| Гуляш из говядины 75/45, пор | 75/45 |
| Гуляш из свинины 75/45, пор | 75/45 |
| Гуляш с перцем по-немецки 75/150, пор | 75/150 |
| Ежики с соусом красным с овощами 100/60, пор | 100/60 |
| Жаркое из говядины с черносливом 75/150, пор | 75/150 |
| Зразы из кур с омлетом и грибами 100, пор | 100 |
| Зразы рубленные из говядины 100, пор | 100 |
| Зразы рыбные с луком и яйцом 100, пор | 100 |
| Зразы, рубленные из свинины с капустой 100, пор | 100 |
| Кабоб Лаззат (отбивная из маринованной свинины) 100, пор | 100 |
| Каурма из свинины (свинина в луково-томатном соусе) 75/75, пор | 75/75 |
| Каштаны рыбные 100, пор | 100 |
| Кета жаренная в кляре 100, пор | 100 |
| Кета запеченная в слоеном тесте 110, пор | 110 |
| Кета запеченная в укропном соусе 75/45, пор | 75/45 |
| Кета запеченная под овощами 75/45, пор | 75/45 |
| Кета запеченная под овощным жульеном 75/45, пор | 75/45 |
| Кета запеченная с грибами 75/45, пор | 75/45 |
| Кета запеченная с грибами жареным луком майонезом и сыром 75/45, пор | 75/45 |
| Кета запеченная с майонезом и сыром 75/45, пор | 75/45 |
| Кета запеченная с помидорами и маринованными огурцами 75/45, пор | 75/45 |
| Кета маринованная жареная 100, пор | 100 |
| Кета с беконом по-венски 100, пор | 100 |
| Кета, жаренная во фритюре, соус Тартар 100/45, пор | 100/45 |
| Кийма-кабоб из говядины 100/15, пор | 100/15 |
| Колбаски по-могилевски 100, пор | 100 |
| Котлета из индейки рубленная, фаршированная сыром 100, пор | 100 |
| Котлета куриная по-крестьянски 100, пор | 100 |
| Котлеты домашние 120, пор | 120 |
| Котлеты из кур 100, пор | 100 |
| Котлеты из куриного филе 100, пор | 100 |
| Котлеты московские 100, пор | 100 |
| Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски 100, пор | 100 |
| Котлеты особые 100, пор | 100 |
| Котлеты Пожарские 100, пор | 100 |
| Котлеты полтавские 100, пор | 100 |
| Котлеты рубленые из говядины 100, пор | 100 |
| Котлеты рубленые из кур Рига 100, пор | 100 |
| Котлеты рубленые из свинины 100, пор | 100 |
| Котлеты рыбные 100, пор | 100 |
| Курземес строганов (свинина, тушенная с солеными огурцами и сметаной) 75/75, пор | 75/75 |
| Куриная грудка - гриль 100, пор | 100 |
| Куриная грудка в апельсиновом маринаде 100, пор | 100 |
| Куриная грудка в ореховой панировке 100, пор | 100 |
| Куриная грудка с абрикосовым соусом 75/45, пор | 75/45 |
| Куриное филе в «апельсиновом бальзамике» с апельсиновым соусом 75/45, пор | 75/45 |
| Куриное филе в сливочном соусе с грецкими орехами 75/45, пор | 75/45 |
| Куриное филе запеченное в тесте с грибами и луком 150, пор | 150 |
| Куриное филе запеченное с болгарским перцем 75/45, пор | 75/45 |
| Куриное филе запеченное с кабачками и сыром 75/45, пор | 75/45 |
| Куриное филе запеченное с овощами и сыром 75/30, пор | 75/30 |
| Куриное филе запеченное с помидором, перцем и брынзой 75/45, пор | 75/45 |
| Куриное филе запеченное с соленым огурцом, помидором и ветчиной 75/45, пор | 75/45 |
| Куриное филе запеченное с сыром 120, пор | 120 |
| Куриное филе панированное жареное 100, пор | 100 |
| Куриное филе, запеченное с помидорами майонезом и сыром 75/45, пор | 75/45 |
| Куриные окорочка запеченные под сырной корочкой 150, пор | 150 |
| Куриные сердечки в сливочном соусе 75/45, пор | 75/45 |
| Курица по-столичному 125, пор | 125 |
| Курица тушенная в сметанном соусе с луком и морковью 100/60, пор | 100/60 |
| Курица тушенная в сметанном соусе с луком и чесноком 100/60, пор | 100/60 |
| Люля-кебаб из говядины 100, пор | 100 |
| Люля-кебаб из кур с зеленым горошком 100/30, пор | 100/30 |
| Макароны по-флотски 150/50, пор | 150/50 |
| Микс из свинины говядины и курицы тушенный с грибами и сметаной 75/45, пор | 75/45 |
| Окорочка жареные 150, пор | 150 |
| Окорочка куриные отварные 150, пор | 150 |
| Оладьи из курицы 100, пор | 100 |
| Оладьи из печени 100, пор | 100 |
| Паприкаш из говядины 150, пор | 75/75 |
| Паприкаш из свинины 75/75, пор | 75/75 |
| Печень по-строгановски 75/45, пор | 75/45 |
| Пикша жаренная в кляре 100, пор | 100 |
| Пикша запеченная с майонезом и сыром 75/30, пор | 75/30 |
| Плов из курицы 75/150, пор | 75/150 |
| Плов из свинины 75/150, пор | 75/150 |
| Плов по-узбекски с говядиной 250, пор | 250 |
| Поджарка из говядины 75/30, пор | 75/30 |
| Поджарка из куриного филе 75/45, пор | 75/45 |
| Поджарка из свинины 75/30, пор | 75/30 |
| Поджарка по-деревенски 75/45, пор | 75/45 |
| Рулет мясной с луком и яйцом 100, пор | 100 |
| Рулет мясной с разноцветным перцем 100, пор | 100 |
| Рулет мясной фаршированный яйцом 100, пор | 100 |
| Рулет Ханум из говядины со сметаной 200/30, пор | 200/30 |
| Сайда жареная под орехово-томатным соусом 75/45, пор | 75/45 |
| Сайда жаренная во фритюре, соус Тартар 100/45, пор | 100/45 |
| Сайда запеченная в сметанном соусе 75/45, пор | 75/45 |
| Сайда запеченная под овощами 75/45, пор | 75/45 |
| Сайда запеченная под овощным жульеном 75/45, пор | 75/45 |
| Сайда запеченная с помидорами и маринованными огурцами 75/45, пор | 75/45 |
| Сайда запеченная с помидорами майонезом и сыром 75/30, пор | 75/30 |
| Сайда маринованная жареная 100, пор | 100 |
| Свиная корейка запеченная с луком, майонезом и сыром 75/45, пор | 75/45 |
| Свиная корейка запеченная с яблоками и сыром по-польски 75/45, пор | 75/45 |
| Свиная корейка маринованная жареная с соусом яблочным 75/20, пор | 75/20 |
| Свиная корейка, маринованная в белом вине, жареная 100/50, пор | 100/50 |
| Свиная корейка, маринованная в коньяке - гриль 75, пор | 75 |
| Свиная отбивная 100, пор | 100 |
| Свиная шейка запеченная по-тирольски 75/45, пор | 75/45 |
| Свиная шейка запеченная с грибами луком и майонезом 75/45, пор | 75/45 |
| Свиная шейка маринованная в специях и лимонном соке 100, пор | 100 |
| Свиная шейка, маринованная с орегано с соусом томатным с овощами и зеленью 75/45, пор | 75/45 |
| Свинина в сырной панировке по-милански 100, пор | 100 |
| Свинина жаренная в тесте 100, пор | 100 |
| Свинина запеченная под грибным жульеном 75/45, пор | 75/45 |
| Свинина запеченная под овощным жульеном 75/45, пор | 75/45 |
| Свинина запеченная с ананасом 75/45, пор | 75/45 |
| Свинина запеченная с помидорами майонезом и сыром 75/30, пор | 75/30 |
| Свинина запеченная с соусом Тар-Тар 75/45, пор | 75/45 |
| Свинина по-испански 75/45, пор | 75/45 |
| Свинина тушенная с овощами 75/75, пор | 75/75 |
| Скоблянка из говядины в сметанном соусе 75/75, пор | 75/75 |
| Сотэ из кур 100, пор | 100 |
| Тефтели из говядины в сметанно-томатном соусе 100/60, пор | 100/60 |
| Тефтели мясные в сметанно-томатном соусе 100/60, пор | 100/60 |
| Тефтели под овощным маринадом по-молдавски 100/60, пор | 100/60 |
| Тефтели рыбные с томатным соусом 100/60, пор | 100/60 |
| Тефтели с мясом и рисом соус молочный 100/60, пор | 100/60 |
| Треска в сырном кляре жареная 100, пор | 100 |
| Треска отварная под маринадом 75/45, пор | 120 |
| Треска жаренная в кляре 100, пор | 100 |
| Треска запеченная в омлете 75/45, пор | 75/45 |
| Треска запеченная в сметанном соусе 75/45, пор | 75/45 |
| Треска запеченная в укропном соусе 75/45, пор | 75/45 |
| Треска запеченная под овощами 75/45, пор | 75/45 |
| Треска запеченная под овощным жульеном 75/45, пор | 75/45 |
| Треска запеченная с грибами 75/45, пор | 75/45 |
| Треска запеченная с грибами жареным луком майонезом и сыром 75/45, пор | 75/45 |
| Треска запеченная с жареным луком и яйцом 75/45, пор | 75/45 |
| Треска запеченная с майонезом и сыром 75/30, пор | 75/30 |
| Треска запеченная с помидорами и маринованными огурцами 75/45, пор | 75/45 |
| Треска, жаренная во фритюре, соус Тартар 100/45, пор | 100/45 |
| Филе индейки - гриль 100, пор | 100 |
| Филе индейки в кунжутной корочке 100, пор | 100 |
| Филе индейки тушенное в луковом соусе 75/45, пор | 75/45 |
| Филе индейки тушенное в сливочном соусе с грибами 75/45, пор | 75/45 |
| Филе кеты жареное 100, пор | 100 |
| Филе кеты жареное с ломтиком лимона 100/10, пор | 100/10 |
| Филе куриное в сырной корочке 100, пор | 100 |
| Филе куриной грудки, маринованное с имбирем - гриль 100, пор | 100 |
| Филе пикши запеченное с луком майонезом и сыром 75/25, пор | 75/25 |
| Филе сайды жареное 100, пор | 100 |
| Филе трески в вино-лимонном маринаде 100, пор | 100 |
| Филе трески жареное 100, пор | 100 |
| Филе трески запеченное с маринованным луком и сыром 75/30, пор | 75/30 |
| Фрикадельки в соусе с томатом и овощами 100/60, пор | 100/60 |
| Чахохбили 150/50, пор | 150/50 |
| Чижи-пижи из говядины 150, пор | 150 |
| Шашлык из свинины 100, пор | 100 |
| Шашлык из свинины маринованный в белом вине 100, пор | 100 |
| Шашлык из свинины маринованный в кефире 100, пор | 100 |
| Шашлык из свинины по-карски 100/30/40, пор | 100/30/40 |
| Шейка запеченная с майонезом и сыром 75/45, пор | 75/45 |
| Шейка по-егорьевски 100, пор | 100 |
| Шейка свиная жареная с грибами 75/30, пор | 75/30 |
| Шейка свиная жареная с луком 75/25, пор | 75/25 |
| Шейка свиная маринованная жареная 75, пор | 75 |
| Шницель из свинины по-чешски 75, пор | 75 |
| Шницель куриный рубленый с сыром и зеленью 100, пор | 100 |
| Шницель рубленый из говядины 100, пор | 100 |
| Шницель рубленый из свинины 100, пор | 100 |
| Шницель рыбный натуральный 100, пор | 100 |
| Шницель свиной с карри 100, пор | 100 |
| Эскалоп - гриль 100, пор | 100 |
| Эскалоп из свинины 75, пор | 75 |

Приложение 4

к Описанию объекта закупки

Гарниры и овощные блюда

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Выход** |
| Брокколи и цветная капуста отварные 150, пор | 150 |
| Жареный картофель со сладкой паприкой 150, пор | 150 |
| Кабачки жаренные с морковью 150, пор | 150 |
| Кабачки жаренные с овощами 150, пор | 150 |
| Кабачки жареные 150, пор | 150 |
| Капуста брокколи припущенная 150, пор | 150 |
| Капуста жареная 150, пор | 150 |
| Капуста жаренная с помидорами 150, пор | 150 |
| Капуста тушеная 150, пор | 150 |
| Капуста тушенная с картофелем и овощами 150, пор | 150 |
| Капуста цветная приготовленная на пару со сладким перцем 150/30, пор | 150/30 |
| Капуста цветная припущенная 150, пор | 150 |
| Капуста цветная припущенная с куркумой 150, пор | 150 |
| Картофель жаренный с грибами и луком 150, пор | 150 |
| Картофель жареный 150, пор | 150 |
| Картофель жареный с золотистым лучком 150, пор | 150 |
| Картофель запеченный в кожуре с укропом и чесноком 150, пор | 150 |
| Картофель запеченный по-деревенски 150, пор | 150 |
| Картофель запеченный с майонезно-сырным соусом 150, пор | 150 |
| Картофель отварной с горчицей 150, пор | 150 |
| Картофель отварной с жареным луком 150, пор | 150 |
| Картофель отварной с луком и грибами 100/40/10, пор | 150 |
| Картофель отварной с маслом растительным 150, пор | 150 |
| Картофель отварной с обжаренными грибами 135/15, пор | 150 |
| Картофель отварной с укропом 150, пор | 150 |
| Картофель отварной со сметаной чесноком и зеленью укропа 150, пор | 150 |
| Картофель тушенный с грибами и луком 150, пор | 150 |
| Картофель тушенный с овощами 150, пор | 150 |
| Картофельное пюре 150, пор | 150 |
| Картофельное пюре с морковью 150, пор | 150 |
| Картофельное пюре с сыром Пармезан 150., пор | 150 |
| Картофельное пюре со шпинатом 150, пор | 150 |
| Картофельные дольки жареные со сладкой паприкой 150, пор | 150 |
| Картофельные оладьи 100, пор | 150 |
| Каша гречневая отварная 150, пор | 150 |
| Каша гречневая рассыпчатая с луком 150, пор | 150 |
| Каша гречневая с грибами 110/30/10, пор | 150 |
| Каша перловая рассыпчатая 150, пор | 150 |
| Каша перловая с грибами морковью и луком 150, пор | 150 |
| Каша пшенная рассыпчатая 150, пор | 150 |
| Котлеты капустно-морковные 150, пор | 150 |
| Котлеты капустные 150, пор | 150 |
| Котлеты картофельные 150, пор | 150 |
| Котлеты морковные 150, пор | 150 |
| Котлеты свекольные 150, пор | 150 |
| Крокеты из моркови с изюмом 150, пор | 150 |
| Макаронные изделия (рожки) отварные с сыром 150, пор | 150 |
| Макаронные изделия отварные (пружинки) 150, пор | 150 |
| Макаронные изделия отварные (рожки) 150, пор | 150 |
| Макаронные изделия отварные (спагетти) 150, пор | 150 |
| Макаронные изделия отварные (спагетти) 150, пор | 150 |
| Мексиканская смесь припущенная 150, пор | 150 |
| Микс из овощей 150, пор | 150 |
| Микс из риса 150, пор | 150 |
| Морковь с зеленым горошком тушенная в сметане 150, пор | 150 |
| Морковь тушенная в сметане 150, пор | 150 |
| Овощи припущенные 150, пор | 150 |
| Овощи тушенные с перловой крупой по-карпатски 150, пор | 150 |
| Овощной буритос 100, пор | 100 |
| Овощной рататуй с пряными травами 150, пор | 150 |
| Оладьи из брокколи 150, пор | 150 |
| Оладьи из кабачков 150, пор | 150 |
| Оладьи из моркови и тыквы 150, пор | 150 |
| Оладьи из тыквы 150, пор | 150 |
| Оладьи из цветной капусты 150, пор | 150 |
| Оладьи картофельные с сыром 150, пор | 150 |
| Плов с грибами 150, пор | 150 |
| Плов с грибами 250, пор | 250 |
| Плов с сухофруктами 250, пор | 250 |
| Пудинг овощной 200, пор | 200 |
| Пудинг рисовый 200, пор | 200 |
| Рагу овощное 150, пор | 150 |
| Рис отварной 150, пор | 150 |
| Рис по-монастырски 150, пор | 150 |
| Рис припущенный 150, пор | 150 |
| Рис припущенный c зеленым горошком 150, пор | 150 |
| Рис припущенный c кукурузой и горошком 150, пор | 150 |
| Рис припущенный с кукурузой 150, пор | 150 |
| Рис припущенный с куркумой 150, пор | 150 |
| Рис припущенный с маслинами и соевым соусом 140/10, пор | 150 |
| Рис припущенный с овощами 150, пор | 150 |
| Рис с овощами 150, пор | 150 |
| Рис, припущенный с сельдереем 150, пор | 150 |
| Свекла тушенная в сметанном соусе 150, пор | 150 |
| Сельдерей корневой тушенный с морковью 150, пор | 150 |
| Спагетти отварные с сыром 150, пор | 150 |
| Спагетти отварные с сыром Пармезан 150, пор | 150 |
| Тыква жареная 150, пор | 150 |
| Тыква жареная с яблоками 150, пор | 150 |
| Тыква запеченная с фруктами 150, пор | 150 |
| Факоризо (рис с чечевицей и луком) 150, пор | 150 |
| Фасоль отварная с томатом и луком 150, пор | 150 |
| Фасоль по-монастырски 150, пор | 150 |
| Фасоль стручковая жаренная с соусом Песто 150, пор | 150 |
| Фасоль стручковая припущенная 150, пор | 150 |
| Фасоль стручковая тушенная с томатом и зеленью 150, пор | 150 |
| Фасоль тушенная с овощами 150, пор | 150 |
| Фасоль, тушенная с картофелем, луком и томатом 150, пор | 150 |
| Чечевица тушенная с овощами 150, пор | 150 |

Приложение 5

к Описанию объекта закупки

Диета

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Выход** |
| Биточки паровые из говядины 100, пор | 100 |
| Биточки паровые из индейки 100, пор | 100 |
| Биточки паровые из кур 100, пор | 100 |
| Биточки рыбные паровые 100, пор | 100 |
| Говядина отварная 75, пор | 75 |
| Горбуша отварная под маринадом 75/45, пор | 75/45 |
| Горбуша припущенная с овощами 100, пор | 100 |
| Индейка филе грудки отварное 100, пор | 100 |
| Кнели из говядины с соусом молочным 100/45, пор | 100/45 |
| Котлеты паровые из говядины 100, пор | 100 |
| Котлеты паровые из кур 100, пор | 100 |
| Куриное филе грудки отварное с овощами 100, пор | 100 |
| Сайда припущенная с овощами 100, пор | 100 |
| Суфле из говядины 100/5, пор | 100/5 |
| Суфле из индейки 100/5, пор | 100/5 |
| Суфле из кур 100/5, пор | 100/5 |
| Суфле из кур с цветной капустой 100/5, пор | 100/5 |
| Треска припущенная с овощами 100, пор | 100 |

Приложение 6

к Описанию объекта закупки

Выпечка

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Выход** |
| Беляши 100 | 100 |
| Булочка московская 50, пор | 50 |
| Булочка московская c шоколадом 60, пор | 60 |
| Булочка с сахаром и корицей 50, пор | 50 |
| Ватрушка с творогом 60, пор | 60 |
| Кекс столичный 65, пор | 65 |
| Кекс творожный 65, пор | 65 |
| Кекс с цукатами 65, пор | 65 |
| Крендель с корицей 50, пор | 50 |
| Круассан с вишней 40 (ПТ), пор | 40 |
| Маффин с мандарином 65, пор | 65 |
| Маффин с миндалем 65, пор | 65 |
| Маффин с черной смородиной 65, пор | 65 |
| Маффин шоколадный 65, пор | 65 |
| Открытый пирог с ветчиной 100, пор | 100 |
| Открытый пирог с ветчиной и ананасом 100, пор | 100 |
| Открытый пирог с мясом 100, пор | 100 |
| Открытый пирог с овощами 100, пор | 100 |
| Печенье Берлинское 50, пор | 50 |
| Печенье домашнее с шоколадом и орехами 50, пор | 50 |
| Печенье кокосовое мини 50, пор | 50 |
| Пирог домашний с кокосом 100, пор | 100 |
| Пирог с апельсинами 75, пор | 75 |
| Пирожное бисквитное с джемом и орехом 70, пор | 70 |
| Пирожное воздушное со сливками 39, пор | 39 |
| Пирожное Тирамису 50, пор | 50 |
| Пирожное цитрусовое 50, пор | 50 |
| Пирожок печеный c рисом и яйцом 60, пор | 60 |
| Пирожок печеный с бананами и лимоном 60, пор | 60 |
| Пирожок печеный с вишней 60, пор | 60 |
| Пирожок печеный с зеленым луком и яйцом 60, пор | 60 |
| Пирожок печеный с изюмом и джемом 60, пор | 60 |
| Пирожок печеный с капустой и рисом 60, пор | 60 |
| Пирожок печеный с капустой и яйцом 60, пор | 60 |
| Пирожок печеный с картофелем и беконом 60, пор | 60 |
| Пирожок печеный с картофелем и грибами 60, пор | 60 |
| Пирожок печеный с картофелем и зеленью 60, пор | 60 |
| Пирожок печеный с клубникой 60, пор | 60 |
| Пирожок печеный с курагой 60, пор | 60 |
| Пирожок печеный с мясом 60, пор | 60 |
| Пирожок печеный с печенью 60, пор | 60 |
| Пирожок печеный с рыбой и рисом 60, пор | 60 |
| Пирожок печеный с солеными огурцами 60, пор | 60 |
| Пирожок печеный с черносливом 60, пор | 60 |
| Пирожок с джемом 60, пор | 60 |
| Пирожок с рисом и зеленым луком 60, пор | 60 |
| Пирожок с творогом 60, пор | 60 |
| Пицца с грибами 100, пор | 100 |
| Пицца с колбасой и ветчиной 100, пор | 100 |
| Плюшка с воздушным рисом 55, пор | 55 |
| Плюшка с кокосом 55, пор | 55 |
| Плюшка с сыром 60, пор | 60 |
| Рожок с маком 50, пор | 50 |
| Сдоба с маком 75, пор | 75 |
| Сдоба с маком в шоколаде 85, пор | 85 |
| Слоеная ватрушка с творогом Венгерская 55, пор | 55 |
| Слойка с ветчиной и сыром 60, пор | 60 |
| Слойка с вишней 60, пор | 60 |
| Слойка с грушей 60, пор | 60 |
| Слойка с джемом 60, пор | 60 |
| Слойка с мясом 60, пор | 60 |
| Слойка с персиком 60, пор | 60 |
| Слойка с сахаром 40, пор | 40 |
| Слойка с сыром 60, пор | 60 |
| Слойка с творогом 60, пор | 60 |
| Слойка с творогом и абрикосом 70, пор | 70 |
| Слойка с черной смородиной 60, пор | 60 |
| Слойка с яблоком и корицей 60, пор | 60 |
| Сосиска в тесте 85, пор | 85 |
| Улитки с абрикосовым джемом 60, пор | 60 |
| Хачапури имеретинские 100, пор | 100 |
| Чебуреки 110, пор | 110 |
| Самса 100, пор | 100 |

Приложение 7

к Описанию объекта закупки

Блюдо дня

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Выход** |
| Буженина с соусом красным с вином 100/50/50, пор | 100/50/50 |
| Витки куриные фаршированные грибами сыром и сладким перцем 150/50, пор | 150/50 |
| Жаркое из говядины 75/150, пор | 75/150 |
| Жаркое из говядины с грибами по-киевски 100/20, пор | 100/20 |
| Зразы отбивные из говядины с луком и яйцом 200/50, пор | 200/50 |
| Индейка запеченная с ветчиной, миндалем и сыром 150/50, пор | 150/50 |
| Индейка запеченная с грушей 100/45, пор | 100/45 |
| Индейка маринованная с имбирем, жареная на гриле с апельсинами 100/50, пор | 100/50 |
| Котлета из свинины фаршированная маслом и чесноком по-сарански 100, пор | 100 |
| Котлета куриная Де-Воляй 100/50, пор | 100/50 |
| Котлета натуральная из куриного филе с зеленью 200, пор | 200 |
| Котлета по-киевски с салатом Айсберг и сладким перцем 125/50, пор | 125/50 |
| Куриное филе с медом и дольками красного грейпфрута 125/50, пор | 125/50 |
| Куриное филе фаршированное курагой 100, пор | 100 |
| Куриные ножки в апельсиновой глазури с семенами кориандра 170/50, пор | 170/50 |
| Куриные окорочка, маринованные с имбирем, жареные 150, пор | 150 |
| Лагман узбекский 250, пор | 250 |
| Лазанья мясная 200, пор | 200 |
| Люля-кебаб с соусом Ткемали 100/50, пор | 100/50 |
| Медальоны из свиной вырезки с жареными грибами и соусом из красного вина с розмарином, 100/50/50 пор | 100/50/50 |
| Пряная свинина в винно-клюквенной глазури с овощами 100/100/20/2, пор | 100/100/20/2 |
| Пуэрко ассада (запеченная свинина) с ананасом 100/17, пор | 100/17 |
| Рулетики из куриной грудки, фаршированные сыром и беконом, со свежими помидорами 150/50 | 150/50 |
| Рулетики из свиной корейки и бекона с томатной сальсой 100/30/50, пор | 100/30/50 |
| Салат Андижан с фунчозой, говядиной и овощами 120, пор | 120 |
| Салат Бомбей из курицы с ананасом, зеленым яблоком и сладким перцем 150/30/15/, пор | 150/30/15 |
| Салат Греческий из свежих овощей с маслинами и брынзой 150, пор | 150 |
| Салат из белокочанной капусты с ломтиками бекона, вяленой сливой и май-м 177, пор | 177 |
| Салат из ветчины с жареной телятиной, яблоками, зеленым горошком, корнишонами, 200/7 пор | 200/7 |
| Салат из курицы с виноградом, сыром, салатом Латук и йогуртовой заправкой 150, пор | 150 |
| Салат из семги слабосоленой с Айсбергом помидорами и маслинами 150, пор | 150 |
| Салат кипрский с грейпфрутом 150, пор | 150 |
| Салат овощной с пикантной заправкой 150, пор | 150 |
| Салат Олтин куз 200, пор | 200 |
| Салат острова Барба с крабами и грибами 150, пор | 150 |
| Салат Полермо с грибами и ветчиной 150, пор | 150 |
| Салат Славянский 150, пор | 150 |
| Салат слоеный Белая береза 150, пор | 150 |
| Салат Цезарь с Айсбергом и слабосоленой семгой 280, пор | 280 |
| Салат Цезарь с курицей и чесночными гренками 150/50/10, пор | 150/50/10 |
| Салат Цезарь с семгой 220, пор | 220 |
| Салат Цезарь со слабосоленой семгой, соусом и чесночными гренками 200, пор | 200 |
| Свиная корейка, фаршированная сельдереем и яблоками, с cоусом 125/5/40, пор | 125/5/40 |
| Свиная отбивная жареная на гриле в пряных травах поданная с грибным соусом 141/40/25, пор | 40/25 |
| Свинина по-владимирски, фаршированная беконом и сыром 100/50, пор | 100/50 |
| Свинина по-испански 100/45, пор | 100/45 |
| Свинина, фаршированная шпинатом и сыром Cулугуни 125/30/30, пор | 125/30/30 |
| Семга в соевом соусе с кунжутом 180, пор | 180 |
| Семга жареная с персиковым соусом 100/30/30, пор | 100/30/30 |
| Семга запеченная с грибами и сливками в фольге 100/45/100, пор | 100/45/100 |
| Стейк из семги жаренный в картофельной стружке 125, пор | 125 |
| Филе индейки фаршированное апельсином 125/50/50, пор | 125/50/50 |
| Цыпленок по-испански 150/150/2, пор | 150/150/2 |
| Шашлык из куриной грудки, маринованный в апельсиново-медовом соусе 100/50, пор | 100/50 |
| Шашлык из семги с лимоном, зеленью и оливками 100/50, пор | 100/50 |
| Шашлычки из куриного филе 145, пор | 145 |
| Шейка свиная в панировке из зеленого лука, миндаля и петрушки 125/50, пор | 125/50 |
| Шницель Гордон Блю 125/50, пор | 125/50 |
| Шницель Лесная яблоня 125/20/50, пор | 125/20/50 |

Приложение 8

к Описанию объекта закупки

Завтраки

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Выход** |
| Блинчики 90, пор | 90 |
| Блинчики с джемом 135, пор | 135 |
| Блинчики с капустой и яйцом 135, пор | 135 |
| Блинчики с молоком сгущенным (вареным) 135, пор | 135 |
| Блинчики с мясом и луком 135, пор | 135 |
| Блинчики с сыром (новая) 135, пор | 135 |
| Блинчики с сыром 160, пор | 160 |
| Блинчики с творогом 135, пор | 135 |
| Блинчики с яблоками 135, пор | 135 |
| Блинчики фаршированные ветчиной и сыром 135, пор | 135 |
| Блины с припеком ветчина 150, пор | 150 |
| Бутерброд с бужениной 25/20, пор | 25/20 |
| Бутерброд с варено-копченым карбонадом 25/20, пор | 25/20 |
| Бутерброд с варено-копченым Сервелатом 25/20, пор | 25/20 |
| Бутерброд с колбасой Ароматной 25/20, пор | 25/20 |
| Бутерброд с сельдью и зеленым лучком на черном хлебе 20/5/25, пор | 20/5/25 |
| Бутерброд с сыром и сливочным маслом 20/5/20, пор | 20/5/20 |
| Бутерброд со слабосоленой семгой и сливочным маслом 25/5/20, пор | 25/5/20 |
| Горячий бутерброд на тосте с ветчиной, помидором, перцем и сыром 100, пор | 100 |
| Горячий бутерброд с ветчиной и сыром и помидором на черном хлебе 85, пор | 85 |
| Горячий бутерброд с ветчиной и сыром на черном хлебе 100, пор | 100 |
| Горячий бутерброд с ветчиной помидором и сыром 85, пор | 85 |
| Горячий бутерброд с ветчиной, голл. сыром и помидором на черном хлебе 120, пор | 120 |
| Горячий бутерброд с карбонадом и сыром на черном хлебе 120, пор | 120 |
| Горячий бутерброд с карбонадом огурцом и сыром 85, пор | 85 |
| Горячий бутерброд с помидором сыром и майонезом на черном хлебе 110, пор | 110 |
| Горячий сэндвич с сосисками сыром и помидорами 235, пор | 235 |
| Горячий тост с колбасой, сыром и помидором 100, пор | 100 |
| Жульен грибной 80 | 80 |
| Жульен из кур 80, пор | 80 |
| Запеканка из творога 150, пор | 150 |
| Запеканка из творога с абрикосами 150, пор | 150 |
| Запеканка из творога с ананасом 150, пор | 150 |
| Запеканка из творога с грушами 150, пор | 150 |
| Запеканка из творога с изюмом 150, пор | 150 |
| Запеканка из творога с курагой 150, пор | 150 |
| Запеканка из творога с персиками 150, пор | 150 |
| Запеканка из творога с цукатами вишневыми 150, пор | 150 |
| Запеканка из творога со свежими грушами 150, пор | 150 |
| Запеканка из творога со свежими яблоками 150, пор | 150 |
| Запеканка манная с яблоками 200, пор | 200 |
| Запеканка морковная с курагой 200, пор | 200 |
| Запеканка рисовая с творогом 200, пор | 200 |
| Каша геркулесовая молочная с ананасом и сливочным маслом 185/15/10, пор | 185/15/10 |
| Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным 200/10, пор | 200/10 |
| Каша геркулесовая на воде 250/5, пор | 250/5 |
| Каша геркулесовая с ананасом постная 185/15, пор | 185/15 |
| Каша геркулесовая с курагой постная 200, пор | 200 |
| Каша гречневая молочная со сливочным маслом 200/10, пор | 200/10 |
| Каша гречневая на воде 250/5, пор | 250/5 |
| Каша кукурузная молочная со сливочным маслом 200/10, пор | 200/10 |
| Каша кукурузная с изюмом постная 200, пор | 200 |
| Каша кукурузная с курагой постная 200, пор | 200 |
| Каша манная молочная со сливочным маслом 200/10, пор | 200/10 |
| Каша манная с изюмом постная 200, пор | 200 |
| Каша пшенная молочная со сливочным маслом 200/10, пор | 200/10 |
| Каша пшенная с корицей постная 200, пор | 200 |
| Каша пшенная с курагой постная 200, пор | 200 |
| Каша пшенно-рисовая молочная со сливочным маслом 200/10, пор | 200/10 |
| Каша рисовая жидкая на воде 200/5, пор | 200/5 |
| Каша рисовая молочная со сливочным маслом 200/10, пор | 200/10 |
| Каша рисовая с ананасом постная 200, пор | 200 |
| Каша рисовая с тыквой постная 200, пор | 200 |
| Каша рисовая с яблоками и изюмом постная 200, пор | 200 |
| Оладьи 150, пор | 150 |
| Оладьи из творога 150, пор | 150 |
| Оладьи рисовые с яблоками 150, пор | 150 |
| Оладьи с ананасовым припеком 150, пор | 150 |
| Оладьи с изюмом 150, пор | 150 |
| Оладьи с яблоками 150, пор | 150 |
| Омлет запеченный с зеленым горошком 150, пор | 150 |
| Омлет запеченный с помидорами 150, пор | 150 |
| Омлет запеченный с цветной капустой 150, пор | 150 |
| Омлет натуральный 150, пор | 150 |
| Омлет с ветчиной 150, пор | 150 |
| Омлет с копченостями 150, пор | 150 |
| Омлет с сыром 150, пор | 150 |
| Пудинг из творога с изюмом 150, пор | 150 |
| Сардельки жареные 100, пор | 100 |
| Сардельки отварные 100, пор | 100 |
| Сардельки отварные 150, пор | 150 |
| Сосиски жареные 100, пор | 100 |
| Сосиски жареные с кетчупом 100/20, пор | 100/20 |
| Сосиски отварные 100, пор | 100 |
| Сулугуни жареный 100, пор | 100 |
| Сырники из творога 150, пор | 150 |
| Сырники по-киевски 150/5, пор | 150/5 |
| Сырные шарики с зеленью 100, пор | 100 |
| Сэндвич с ветчиной сыром и свежими помидорами 210, пор | 210 |
| Сэндвич с карбонадом и свежими огурцами 90, пор | 90 |
| Сэндвич со слабосоленой семгой и свежим огурцом 180, пор | 180 |
| Тарелка к завтраку с ветчиной, сыром и свежими овощами 100, пор | 100 |
| Тарелка к завтраку с карбонадом сыром и свежими овощами 100, пор | 100 |
| Тарелка к завтраку с семгой с/с, лимоном, маслинами и сливочным маслом 100, пор | 100 |
| Творожники с ананасом 150, пор | 150 |
| Творожники с вишней 150, пор | 150 |
| Творожники с клубникой 150, пор | 150 |
| Творожный десерт с абрикосом и соусом из клубники 100, пор | 100 |
| Шаурма с говядиной 140, пор | 140 |
| Шаурма с индейкой 140, пор | 140 |
| Шаурма с индейкой 120, пор | 120 |
| Шаурма с курицей 140, пор | 140 |
| Шаурма со свининой 140, пор | 140 |
| Яичница глазунья 79., пор | 79. |
| Яйцо под майонезом 40/20, пор | 40/20 |
| Яйцо под майонезом с зеленым горошком 40/20/20, пор | 40/20/20 |
| Яйцо под майонезом с маринованным огурцом 40/20/20, пор | 40/20/20 |
| Яйцо под майонезом со свежим огурцом 40/20/20, пор | 40/20/20 |

Приложение 9

к Описанию объекта закупки

Напитки

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Выход** |
| Кисель из клюквы 200, пор | 200 |
| Кисель из черной смородины 200, пор | 200 |
| Кисель из ягод 200, пор | 200 |
| Компот из апельсинов 200, пор | 200 |
| Компот из вишни 200, пор | 200 |
| Компот из клубники 200, пор | 200 |
| Компот из свежих фруктов 200, пор | 200 |
| Компот из свежих яблок 200, пор | 200 |
| Компот из сухофруктов 200, пор | 200 |
| Компот из черной смородины 200, пор | 200 |
| Компот из чернослива 200, пор | 200 |
| Компот из ягод 200, пор | 200 |
| Кофе Эспрессо 60, пор | 200 |
| Морс из клюквы 200, пор | 200 |
| Напиток из шиповника 200, пор | 200 |
| Сок в ассортименте 200 пор | 200 |
| Напиток лимонный 200, пор | 200 |