



# ОБЩИНА ПАНАГЮРИЩЕ

Площад 20-ти Април 13, тел.: (+359 357) кмет 60041, факс: 63068,  
e-mail: obstina@abv.bg

## Раздел 1

### ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

#### ПРОЕКТ „ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ“

**1. Предмет на обществената поръчка** е предоставянето на услугата кетъринг - ежедневно приготвяне и доставка на храна за възрастни лица, ползватели на социалната услуга „Обществена трапезария“, предоставяна от Община Панагюрище, финансирана от Фонд „Социална закрила“ – Министерство на труда и социалната политика.

Услугата обхваща доставка на храна – обяд /супа, основно ястие, хляб и поне веднъж седмично десерт. При реализиране на дейностите се гарантира разнообразно седмично меню, с което да бъде осигурено балансирано хранене на потребителите, при спазване на изискванията за безопасност на храните и националните стандарти и норми за хранене.

Предоставянето на социалната услуга „Обществена трапезария“ цели подобряване качеството на живот и осигуряване на помощ, подкрепа и достъп до услуги за социално включване на най-нуждаещите се лица и семейства в община Панагюрище.

Приготвянето и доставката на храната следва да се извършва при спазване на изискванията на Закона за храните и свързаните с него подзаконовни нормативни актове, Закона за здравето, Наредба № 1/26.01.2016 г. за хигиената на храните, Наредба №9/21.03.2005г. за условията и реда за създаване и поддържане на публичен регистър на обектите с обществено предназначение, Наредба №16 за хигиенните и ветеринарно-санитарни изисквания за съхраняване на особено бързо развалящи се продукти, Наредба №23/19.07.2005г. на МЗ за физиологичните норми за хранене на населението, както и всички приложими нормативни изисквания, действащи в Република България.

На посочените изисквания трябва да отговарят и всички вложени при приготвянето на храната продукти.

#### **Потребители на социалната услуга кетеринг – ежедневно приготвяне и доставка на храна за „Обществена трапезария“ в община Панагюрище**

	<b>Наименование и адрес за кореспонденция на социалната услуга</b>	<b>Местонахождение до обектите, до които се доставя храната</b>	<b>Брой лица</b>
1	Проект „Обществена трапезария“ гр.Панагюрище пл.„20-ти април“№13 тел.:0357/6-37-28; 0357/6-31-73 лице за контакт:Лиляна Пенчева Ръководител проект	Разливно помещение пл.„20-ти април“№13 в сградата на Общинска администрация гр.Панагюрище	100

**2. Изисквания за изпълнение предмета на поръчката и конкретни обстоятелства /изисквания на Възложителя при изпълнението/, които следва да се съобразят при изпълнението на обекта на доставката:**

➤ Изпълнителят трябва да извършва доставка на приготвената храна по местонахождение на посочения обект, ползвател по договора, в индивидуални опаковки за еднократна употреба и с транспортни средства, отговарящи на приложените нормативни изисквания за транспортиране на храни. Транспортните средства за

доставката на храната да имат регистрация в БАБХ и да отговарят на изискванията на нормативната база за доставка на готова храна. В случаите, когато заявеното от възложителя меню следва да се достави топла храна/ястие, то температурата на съответното ястие към момента на доставка трябва да е не по-ниска от нормативните изисквания. Изпълнителят трябва да спазва санитарно-хигиенните изисквания и предписания на БАБХ, като оставя проби за контрол.

➤ Всеки вид ястие, доставяно от изпълнителя, трябва да бъде придружено от сертификат и/или друг еквивалентен документ, указващ произхода, качеството, срока на годност на ястието и условията за неговото съхранение. При доставката на хляб и други хранителни продукти, които не са били допълнително обработени от изпълнителя, следва да се представят сертификати за произход, качество, срок на годност и условия за съхранение, издадени от техния производител. В деня на доставката, готовата храна трябва да има остатъчен срок на годност не по-малък от 80% от целия срок на годност, посочен от производителя. При доставката следва да се спазват стриктно всички санитарно-хигиенни изисквания.

➤ При всяка доставка изпълнителят представя на възложителя приемно-предавателен документ и документ, в който изчерпателно се описват видът и количеството на всяко приготвено ястие, както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид продукти.

➤ Изпълнителят е длъжен да гарантира пълна подмяна на приготвената и доставена храна с констатирани нередности и отклонения в качеството от договореното, в срок **до 1 /един/ час** от съставянето на констативен протокол.

➤ Отговорно длъжностно лице от социалната услуга приема доставката чрез подписване на приемно-предавателни документи, само след като се увери, че приготвената и доставена от изпълнителя храна отговаря по вид и количество на подадената заявка, както и че е придружена от необходимите документи за качество и произход. В тази връзка отговорното длъжностно лице има право да преброи и/или претегли доставената храна. Въз основа на двустранно подписаните приемно-предавателни документи за извършената услуга, изпълнителят издава фактура за месечната стойност на приготвената и доставената храна.

➤ Храната трябва да се приготвя в обект, притежаващ Удостоверение за регистрация по чл.12 от Закона за храните, издадено от съответния контролен орган на името на участника, за правото в обекта да се извършва дейността, предмет на настоящата поръчка (кетъринг), издадено от Българска агенция за безопасност на храните /БАБХ/.

➤ Храната трябва да бъде приготвена в деня, в който ще се доставя и следва да бъде приготвена в съответствие с одобреното от ръководителя на съответната услуга седмично меню, което ще се подава на изпълнителя не по-късно от последния работен ден на предходната седмица. Седмичното меню ще се изготвя като във всеки конкретен ден ще могат да бъдат включени до два различни вида дневни менюта, от които да се заявяват съответните бройки. Седмичното меню ще се изготвя в съответствие с Листа с асортименти – Приложение 1 и по изброените примерни менюта в Приложение №2 към настоящата спецификация. В случай, че участникът в процедурата предлага десерт повече от един път седмично, то предлаганите десерти следва да са включени в Листата с асортименти – Приложение 1, както и това да бъде съобразено от участника при определяне на предлаганата от него цена за дневно меню. При необходимост от преминаване на диетичен режим на хранене или установяване на алергия към храни, ръководителят на социалната услуга предварително и в писмен вид представя информация за изискванията, на които трябва да отговаря приготвената храна.

➤ Изпълнителят да представя ежемесечно до 5-то число на месеца, следващ месеца на доставка следните документи:

- Седмични менюта – с информация за алергените, съобразно Регламент №1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета за информираност на потребителя относно състава на храните;

- Калкулационни ведомости и опис на калкулациите по дни;

- Данъчни фактури за направени разходи с приложени фискални бонове или платежно нареждане, стокови разписки;
- Отчетни финансови документи за изразходваното гориво, пътни листа или пътна книжка /копия, заверени с гриф „Вярно с оригинала“, с подпис и печат/ и протокол за направените по проекта разходи за вложените при приготвянето на храната продукти и режимни разходи, включително и за гориво;
- Финансов отчет по образец на Фонд „Социална закрила“, за направените разходи по калкулационни ведомости и по фактури.
- Фактура за доставената храна с приложен опис за доставените количества и вид на храните.

Заявката за броя и вида на обедното меню и хляб, ще бъде предавана на изпълнителя в деня, предхождащ деня на доставката.

Доставката на обяда на Обществената трапезария ще се извършва ежедневно от 09:00 до 10:00 часа.

Разработени са 60 примерни обедни менюта и 60 примерни обедни менюта за диабетици.

- Примерните менюта са представени в табличен вид като приложения към настоящата спецификация – Приложение №2, като за всяко ястие са посочени и алергените съобразно продуктите, вложени при приготвянето му, съгласно Регламент №1169/2011г. на Регламент №1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета за информираност на потребителя относно състава на храните.

### **3.Ценови изисквания на Възложителя:**

Следва да бъдат оферирани единични цени за обедно двустепенно меню и хляб и поне веднъж седмично десерт, с индивидуални еднократни опаковки за всяко ястие, като общата предложена цена не може да надвишава сумата от 2,41 лева без ДДС, разпределени както следва: до 2,08 лева без ДДС за храна и до 0,33 без ДДС за режимни разходи.

Неразделна част от настоящата техническа спецификация представляват:

- Листа с асортименти – Приложение №1
- Примерни седмични менюта – Приложение №2

**Листа с асортименти**

1. Супа спанак – 300 гр.
2. Супа борш – 300 гр.
3. Супа картофи – 300 гр.
4. Супа зеленчукова – 300 гр.
5. Таратор – 300 гр.
6. Супа стар фасул – 300 гр.
7. Супа грах – 300 гр.
8. Супа леща – 300 гр.
9. Супа домати – 300 гр.
10. Супа тиквички – 300 гр.
11. Супа зелен фасул – 300 гр.
12. Супа гулаш – 300 гр.
13. Манастирска чорба – 300 гр.
14. Млечна супа – 300 гр.
15. Летен борш – 300 гр.
16. Супа гъби – 300 гр.
17. Супа грах и картофи – 300 гр.
18. Супа праз лук със сирене – 300 гр.
19. Супа спанак със сирене – 300 гр.
20. Супа по градинарски – 300 гр.
21. Супа спанак и картофи – 300 гр.
22. Супа кисело зеле – 300 гр.
23. Супа зелен фасул и картофи – 300 гр.
24. Кремсупа картофи – 300 гр.
25. Кремсупа зеленчуци – 300 гр.
26. Кремсупа тиквички – 300 гр.
27. Кремсупа грах – 300 гр.
28. Кремсупа картофи и моркови – 300 гр.
29. Кремсупа пиле – 300 гр.
30. Кремсупа риба – 300 гр.
31. Супа пиле – 300 гр.
32. Супа свинско месо – 300 гр.
33. Супа телешко месо – 300 гр.
34. Супа заешко месо – 300 гр.
35. Супа пуешко месо – 300 гр.
36. Супа риба – 300 гр.
37. Супа топчета – 300 гр.
38. Супа пилешки дреболии – 300 гр.
39. Супа агнешки дреболии – 300 гр.
40. Шкембе чорба – 300 гр.
41. Курбан с телешко месо – 300 гр.
42. Супа телешко варено – 300 гр.
43. Супа пиле с грах – 300 гр.
44. Супа пиле варено – 300 гр.
45. Супа риба варена – 300 гр.
46. Супа агнешко месо – 300 гр.
47. Супа гулаш с пиле – 300 гр.
48. Супа борш с пиле – 300 гр.
49. Супа пиле с домати – 300 гр.
50. Супа гулаш с телешко месо – 300 гр.
51. Супа пиле със спанак – 300 гр.
52. Супа телешко месо със спанак – 300 гр.

53. Супа пиле със зелен фасул – 300 гр.
54. Супа пиле с картофи – 300 гр.
55. Курбан с агнешко месо – 300 гр.
56. Супа борш с телешко месо – 300 гр.
57. Супа риба със зеленчуци – 300 гр.
58. Супа леща по манастирски – 300 гр.
59. Супа пиле със зеленчуци – 300 гр.
60. Супа пача – 300 гр.
61. Гъби с ориз – 300 гр.
62. Леща яхния – 300 гр.
63. Стар фасул яхния – 300 гр.
64. Зелен фасул яхния – 300 гр.
65. Тиквички с ориз – 300 гр.
66. Грах яхния – 300 гр.
67. Спанак с ориз – 300 гр.
68. Постен гювеч – 300 гр.
69. Тиквички яхния – 300 гр.
70. Славянски гювеч – 300 гр.
71. Миш – маш – 300 гр.
72. Омлет със сирене – 250 гр.
73. Лучени яйца – 250 гр.
74. Картофи с ориз – 300 гр.
75. Кисело (прясно) зеле с ориз – 300 гр.
76. Картофи яхния – 300 гр.
77. Домати с ориз – 300 гр.
78. Праз лук с ориз – 300 гр.
79. Ориз с маслини – 300 гр.
80. Постни сърми – 300 гр.
81. Яхния стар фасул с кисело зеле – 300 гр.
82. Постна мусака – 2500 гр.
83. Прясно (кисело) зеле задушено – 300 гр.
84. Спанак с яйца и сирене – 250гр.
85. Пълнени чушки – 300 гр.
86. Яйца по панагюрски – 250 гр.
87. Мусака зеленчуци – 300 гр.
88. Гювеч по овчарски – 300 гр.
89. Тиквички с млечен сос – 300 гр.
90. Пиперки с доматиен сос – 300 гр.
91. Пиле с картофи – 300 гр.
92. Телешки кебап – 300 гр.
93. Пиле с прясно (кисело) зеле – 300 гр.
94. Шницел пане – 300 гр.
95. Руло „Стефани” – 300 гр.
96. Мусака картофи с кайма – 300 гр.
97. Риба на фурна – 300 гр.
98. Кюфтета с доматиен сос – 300 гр.
99. Кюфтета с бял сос – 300 гр.
100. Кюфтета яхния – 300 гр.
101. Кюфтета по чирпански – 300 гр.
102. Кюфтета на скара с гарнитура – 300 гр.
103. Кебапчета на скара с гарнитура – 300 гр.
104. Пиле фрикасе – 300 гр.
105. Пиле с доматиен сос – 300 гр.
106. Пиле кебап – 300 гр.
107. Пиле със спанак – 300 гр.

- 108.Пълнени чушки с кайма – 300 гр.
- 109.Пиле с ориз – 300 гр.
- 110.Риба на скара – 300 гр.
- 111.Дроб сърма – 300 гр.
- 112.Пиле с грах – 300 гр.
- 113.Стар фасул с наденица – 300 гр.
- 114.Пиле гювеч – 300 гр.
- 115.Рибник – 300 гр.
- 116.Пилешки дробчета с праз лук – 300 гр.
- 117.Пиле със зелен фасул – 300 гр.
- 118.Пиле с пресен лук – 300 гр.
- 119.Заешко месо със спанак – 300 гр.
- 120.Омлет с кренвирш – 250 гр.
- 121.Панирана риба – 300 гр.
- 122.Млечен крем „Ванилия” – 200гр.
- 123.Плодово кисело мляко – 200 гр.
- 124.Сметанова паста – 150 гр.
- 125.Банан – 200 гр.
- 126.Реване – 150 гр.
- 127.Ашуре – 200 гр.
- 128.Млечен крем „Какао”- 200 гр.
- 129.Ябълка – 200 гр.
- 130.Кисело мляко 2%- 400 гр.
- 131.Портокал – 200 гр.
- 132.Палачинка със сладко – 150 гр.
- 133.Печена тиква – 200 гр.
- 134.Хляб бял – 130 гр.

### **Листа с асортименти за диабетици**

1. Супа спанак – 300 гр.
2. Супа борш – 300 гр.
3. Супа картофи – 300 гр.
4. Супа зеленчукова – 300 гр.
5. Таратор – 300 гр.
6. Супа грах – 300 гр.
7. Супа леща – 300 гр.
8. Супа домати – 300 гр.
- 9.Супа тиквички – 300 гр.
- 10.Супа зелен фасул – 300 гр.
- 11.Супа гулаш – 300 гр.
- 12.Млечна супа – 300 гр.
- 13.Летен борш – 300 гр.
- 14.Супа гъби – 300 гр.
- 15.Супа грах и картофи- 300 гр.
- 16.Супа праз лук със сирене – 300 гр.
- 17.Супа спанак със сирене – 300 гр.
- 18.Супа по градинарски – 300 гр.
- 19.Супа спанак и картофи – 300 гр.
- 20.Супа кисело зеле – 300 гр.
- 21.Супа зелен фасул и картофи – 300 гр.
- 22.Кремсупа картофи – 300 гр.
- 23.Кремсупа зеленчуци – 300 гр.
- 24.Кремсупа тиквички – 300 гр.
- 25.Кремсупа грах – 300 гр.

- 26.Кремсупа картофи и моркови – 300 гр.
- 27.Кремсупа пиле – 300 гр.
- 28.Кремсупа риба – 300 гр.
- 29.Супа пиле – 300 гр.
- 30.Супа свинско месо – 300 гр.
- 31.Супа телешко месо – 300 гр.
- 32.Супа заешко месо – 300 гр.
- 33.Супа пуешко месо – 300 гр.
- 34.Супа риба – 300 гр.
- 35.Супа топчета – 300 гр.
- 36.Супа пилешки дреболии – 300 гр.
- 37.Супа агнешки дреболии – 300 гр.
- 38.Шкембе чорба – 300 гр.
- 39.Курбан с телешко месо – 300 гр.
- 40.Супа телешко варено – 300 гр.
- 41.Супа пиле с грах – 300 гр.
- 42.Супа пиле варено – 300 гр.
- 43.Супа риба варена – 300 гр.
- 44.Супа агнешко месо – 300 гр.
- 45.Супа гулаш с пиле – 300 гр.
- 46.Супа борш с пиле – 300 гр.
- 47.Супа пиле с домати – 300 гр.
- 48.Супа гулаш с телешко месо – 300 гр.
- 49.Супа пиле със спанак – 300 гр.
- 50.Супа телешко месо със спанак – 300 гр.
- 51.Супа пиле със зелен фасул – 300 гр.
- 52.Супа пиле с картофи – 300 гр.
- 53.Курбан с агнешко месо – 300 гр.
- 54.Супа борш с телешко месо – 300 гр.
- 55.Супа риба със зеленчуци – 300 гр.
- 56.Супа леща по манастирски – 300 гр.
- 57.Супа пиле със зеленчуци – 300 гр.
- 58.Супа пача – 300 гр.
- 59.Гъби яхния – 300 гр.
- 60.Леща яхния – 300 гр.
- 61.Зелен фасул яхния – 300 гр.
- 62.Тиквички яхния- 300 гр.
- 63.Грах яхния – 300 гр.
- 64.Спанак яхния – 300 гр.
- 65.Постен гювеч – 300 гр.
- 66.Славянски гювеч – 300 гр.
- 67.Миш – маш – 300 гр.
- 68.Омлет със сирене – 250 гр.
- 69.Лучени яйца – 250 гр.
- 70.Картофени кюфтета – 300 гр.
- 71.Кисело (прясно) зеле задушено – 300 гр.
- 72.Картофи яхния - 300 гр.
- 73.Доматена каша – 300 гр.
- 74.Праз лук яхния – 300 гр.
- 75.Яхния с маслини – 300 гр.
- 76.Постна мусака – 250 гр.
- 77.Спанак с яйца и сирене -250 гр.
- 78.Пълнени чушки - 300 гр.
- 79.Яйца по панагюрски – 250 гр.
- 80.Мусака зеленчуци - 300 гр

81. Гювеч по овчарски - 300 гр
82. Тиквички с млечен сос - 300 гр
83. Пиперки с доматиен сос - 300 гр
84. Пиле с картофи - 300 гр
85. Телешки кебап - 300 гр
86. Пиле с прясно (кисело) зеле - 300 гр
87. Шницел пане - 300 гр
88. Руло „Стефани”
89. Мусака картофи с кайма - 300 гр
90. Риба на фурна - 300 гр
91. Кюфтета с доматиен сос - 300 гр
92. Кюфтета яхния - 300 гр
93. Кюфтета по чирпански - 300 гр
94. Кюфтета на скара с гарнитура - 300 гр
95. Кебапчета на скара с гарнитура - 300 гр
96. Пиле яхния - 300 гр
97. Пиле с доматиен сос - 300 гр
98. Пиле кебап - 300 гр
99. Пиле със спанак - 300 гр
100. Пълнени чушки с кайма - 300 гр
101. Риба на скара - 300 гр
102. Дроб сърма - 300 гр
103. Пиле с грах - 300 гр
104. Грах с наденица - 300 гр
105. Пиле гювеч - 300 гр
106. Рибник - 300 гр
107. Пилешки дробчета с праз лук - 300 гр
108. Пиле със зелен фасул - 300 гр
109. Пиле с пресен лук - 300 гр
110. Заешко месо със спанак - 300 гр
111. Омлет с кренвирш – 250 гр.
112. Панирана риба - 300 гр
113. Парени кренвирши - 300 гр
114. Млечен крем „Ванилия” с подсладител – 200 гр.
115. Плодово кисело мляко – 200 гр.
116. Милинка – 150 гр.
117. Банан – 200 гр.
118. Праскови - 200 гр.
119. Ашуре с подсладител – 200 гр.
120. Млечен крем „Какао” с подсладител – 200 гр.
121. Ябълка – 200 гр.
122. Кисело мляко 2% - 400 гр.
123. Портокал – 200 гр.
124. Палачинка със сирене – 150 гр.
125. Печена тиква с подсладител – 200 гр.
126. Хляб грахам – 130 гр.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** При приготвянето на диетичните ястия да се използва вместо бяло, пълнозърнесто брашно. Ястията с картофи и ориз да се приготвят с повече зеленчуци. В десертите да се използва подсладител.



## ПРИМЕРНИ МЕНЮТА С АЛЕРГЕНИ

### СПИСЪК НА АЛЕРГЕНИТЕ

- 1 – ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ, СЪДЪРЖАЩИ ГЛУТЕН
- 2 – МЛЯКО И МЛЕЧНИ КУЛТУРИ
- 3 - ЯЙЦА
- 4 - РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ
- 5 – СОЯ И СОЕВИ ПРОДУКТИ

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант I

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>1</b>	Супа пиле	0,300	1,2,3
	Гъби с ориз	0,300	-
	Хляб бял	0,130	1
<b>2</b>	Супа свинско месо	0,300	1,2,3
	Леща яхния	0,300	1
	Хляб бял	0,130	1
<b>3</b>	Супа спанак	0,300	1,2,3
	Пиле с картофи	0,300	-
	Млечен крем „Ванилия”	0,200	2
	Хляб бял	0,130	1
<b>4</b>	Шкембе чорба	0,300	1,2,3
	Стар фасул яхния	0,300	1
	Хляб бял	0,130	1
<b>5</b>	Супа борш	0,300	1
	Телешко кебап	0,300	1
	Хляб бял	0,130	1

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант II

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>6</b>	Супа с пилешки дреболии	0,300	1,2,3
	Тиквички с ориз	0,300	-
	Хляб бял	0,130	1
<b>7</b>	Курбан с тел.месо	0,300	1,3
	Зелен фасул яхния	0,300	1
	Хляб бял	0,130	1
<b>8</b>	Супа картофи	0,300	1,2,3

	Пиле с прясно (кисело) зеле	0,300	-
	Плодово кисело мляко	0,200	2
	Хляб бял	0,130	1
<b>9</b>	Супа риба	0,300	4
	Грах яхния	0,300	1
	Хляб бял	0,130	1
<b>10</b>	Супа зеленчукова	0,300	1,2,3
	Шницел пане	0,300	1,3,5
	Хляб бял	0,130	1

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант III

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>11</b>	Супа тел.варено	0,300	1
	Спанак с ориз	0,300	-
	Хляб бял	0,130	1
<b>12</b>	Торотор	0,300	2
	Руло „Стефани”	0,300	1,3,5
	Хляб бял	0,130	1
<b>13</b>	Супа пиле с грах	0,300	1,2,3
	Постен гювеч	0,300	1
	Сметанова паста	0,150	1,2,3
	Хляб бял	0,130	1
<b>14</b>	Супа топчета	0,300	1,2,3
	Тиквички яхния	0,300	1
	Хляб бял	0,130	1
<b>15</b>	Супа стар фасул	0,300	1
	Мусака с картофи	0,300	1,2,3,5
	Хляб бял	0,130	1

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант IV

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>16</b>	Супа тел.месо	0,300	1,2,3
	Славянски гювеч	0,300	-
	Хляб бял	0,130	1
<b>17</b>	Супа заешко месо	0,300	1,2,3
	Миш - маш	0,300	2,3
	Хляб бял	0,130	1
<b>18</b>	Супа грах	0,300	1,2,3
	Риба на фурна	0,300	4
	Банан	0,200	-

	Хляб бял	0,130	1
<b>19</b>	Супа агнешко месо	0,300	1,2,3
	Омлет със сирене	0,250	2,3
	Хляб бял	0,130	1
<b>20</b>	Супа леща	0,300	1
	Кюфтета с доматиен сос	0,300	1,5
	Хляб бял	0,130	1

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант V

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>21</b>	Супа пиле варено	0,300	1
	Лучени яйца	0,250	2,3
	Хляб бял	0,130	1
<b>22</b>	Супа домати	0,300	1,2,3
	Кюфтета с бял сос	0,300	1,2,3,5
	Хляб бял	0,130	1
<b>23</b>	Супа риба варена	0,300	4
	Картофи с ориз	0,300	-
	Реване	0,150	1,3
	Хляб бял	0,130	1
<b>24</b>	Супа тиквички	0,300	1,2,3
	Пиле фрикасе	0,300	1,2,3
	Хляб бял	0,130	1
<b>25</b>	Супа гулаш с пиле	0,300	1,2,3
	Кисело (прясно) зеле с ориз	0,300	-
	Хляб бял	0,130	1

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант VI

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>26</b>	Супа зелен фасул	0,300	1,2,3
	Кюфтета на скара	0,300	-
	Хляб бял	0,130	1
<b>27</b>	Супа борш с пиле	0,300	1,2,3
	Картофи яхния	0,300	1
	Хляб бял	0,130	1
<b>28</b>	Манастирска чорба	0,300	1
	Пиле с доматиен сос	0,300	1
	Ашуре	0,200	1
	Хляб бял	0,130	1

<b>29</b>	Агнешка дроб чорба	0,300	1,2,3
	Домати с ориз	0,300	-
	Хляб бял	0,130	1
<b>30</b>	Супа гулаш	0,300	1
	Пиле кебап	0,300	1
	Хляб бял	0,130	1

### **СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант VII**

<b>№ меню</b>	<b>готова храна</b>	<b>грамаж кг/л</b>	<b>алергени</b>
<b>31</b>	Супа пиле с домати	0,300	1,2,3
	Праз лук с ориз	0,300	-
	Хляб бял	0,130	1
<b>32</b>	Млечна супа	0,300	1,2,3
	Пиле със спанак	0,300	1
	Хляб бял	0,130	1
<b>33</b>	Супа гулаш с телешко месо	0,300	1
	Ориз с маслини	0,300	-
	Млечен крем „Какао“	0,200	2
	Хляб бял	0, 130	1
<b>34</b>	Летен борш	0,300	1,2,3
	Пълнени чушки с кайма	0,300	5
	Хляб бял	0,130	1
<b>35</b>	Кремсупа пиле	0,300	1,2,3
	Постни сарми	0,300	-
	Хляб бял	0,130	1

### **СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант VIII**

<b>№ меню</b>	<b>готова храна</b>	<b>грамаж кг/л</b>	<b>алергени</b>
<b>36</b>	Кремсупа картофи	0,300	2,3
	Пиле с ориз	0,300	-
	Хляб бял	0,130	1
<b>37</b>	Кремсупа риба	0,300	4
	Яхния стар фасул с кис.зеле	0,300	1
	Хляб бял	0,300	1
<b>38</b>	Супа гъби	0,300	1,2,3
	Кюфтета по чирпански	0,300	1,5
	Ябълка	0,200	-
	Хляб бял	0,130	1
<b>39</b>	Супа пиле със спанак	0,300	1,2,3

	Постна мусака	0,250	1,2,3
	Хляб бял	0,130	1
<b>40</b>	Супа кисело зеле	0,300	1
	Риба на скара	0,300	4
	Хляб бял	0,130	1

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант IX

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>41</b>	Супа телешко месо със спанак	0,300	1,2,3
	Прясно (кисело) зеле задушено	0,300	-
	Хляб бял	0,130	1
<b>42</b>	Супа грах и картофи	0,300	1,2,3
	Дроб сърма	0,300	1,2,3
	Хляб бял	0,130	1
<b>43</b>	Супа пиле със зелен фасул	0,300	1,2,3
	Спанак с яйца и сирене	0,250	2,3
	Кисело мляко 2%	0,400	2
	Хляб бял	0,130	1
<b>44</b>	Кремсупа тиквички	0,300	1,2,3
	Пиле с грах	0,300	1
	Хляб бял	0,130	1
<b>45</b>	Супа пиле с картофи	0,300	1,2,3
	Пълнени чушки	0,300	-
	Хляб бял	0,130	1

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант X

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>46</b>	Кремсупа зеленчуци	0,300	1,2,3
	Стар фасул с наденица	0,300	1
	Хляб бял	0,130	1
<b>47</b>	Супа праз лук със сирене	0,300	1,2,3
	Пиле гювеч	0,300	1
	Хляб бял	0,130	1
<b>48</b>	Кремсупа грах	0,300	1,2,3
	Рибник	0,300	4
	Портокал	0,200	-
	Хляб бял	0,130	1
<b>49</b>	Супа спанак със сирене	0,300	1,2,3

	Пилешки дробчета с праз лук	0,300	-
	Хляб бял	0,130	1
<b>50</b>	Кремсупа картофи и моркови	0,300	1,2,3
	Пиле със зелен фасул	0,300	1
	Хляб бял	0,130	1

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант XI

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>51</b>	Супа пуешко месо	0,300	1,2,3
	Яйца по панагюрски	0,250	2,3
	Хляб бял	0,130	1
<b>52</b>	Супа зелен фасул и картофи	0,300	1
	Кебапчета на скара с гарнитура	0,300	5
	Хляб бял	0,130	1
<b>53</b>	Курбан с агнешко месо	0,300	1,3
	Мусака от зеленчуци	0,300	1,2,3
	Палачинка със сладко	0,150	1,2,3
	Хляб бял	0,130	1
<b>54</b>	Супа леща по манастирски	0,300	1
	Заешко месо със спанак	0,300	1
	Хляб бял	0,130	1
<b>55</b>	Супа риба със зеленчуци	0,300	4
	Гювеч по овчарски	0,300	2,3
	Хляб бял	0,130	1

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант XII

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>56</b>	Супа по градинарски	0,300	1,2,3
	Омлет с кренвирш	0,250	2,3
	Хляб бял	0,130	1
<b>57</b>	Супа борш с пиле	0,300	1,2,3
	Тиквички с млечен сос	0,250	1,2
	Хляб бял	0,130	1
<b>58</b>	Супа спанак и картофи	0,300	1
	Телешко месо с грах	0,300	1
	Печена тиква	0,200	-
	Хляб бял	0,130	1
<b>59</b>	Супа борш с телешко месо	0,300	1
	Пиперки с доматиен сос	0,300	1
	Хляб бял	0,130	1

<b>60</b>	Супа пача	0,300	1,2,3
	Пиле с пресен лук	0,300	1
	Хляб бял	0,130	1

**ПРИМЕРНИ МЕНЮТА С АЛЕРГЕНИ**  
за диабетици

**СПИСЪК НА АЛЕРГЕНИТЕ**

- 1 – ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ, СЪДЪРЖАЩИ ГЛУТЕН
- 2 – МЛЯКО И МЛЕЧНИ КУЛТУРИ
- 3 - ЯЙЦА
- 4 - РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ
- 5 – СОЯ И СОЕВИ ПРОДУКТИ

**СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант I**

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>1</b>	Супа пиле	0,300	1,2,3
	Гъби яхния	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>2</b>	Супа свинско месо	0,300	1,2,3
	Леща яхния	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>3</b>	Супа спанак	0,300	1,2,3
	Пиле с картофи	0,300	-
	Млечен крем „Ванилия”	0,200	2
	Хляб грахам	0,130	1
<b>4</b>	Шкембе чорба	0,300	1,2,3
	Леща яхния	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>5</b>	Супа борш	0,300	1
	Телешко кебап	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1

**СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант II**

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>6</b>	Супа с пилешки дреболии	0,300	1,2,3
	Тиквички яхния	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>7</b>	Курбан с тел.месо	0,300	1,3

	Зелен фасул яхния	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>8</b>	Супа картофи	0,300	1,2,3
	Пиле с прясно (кисело) зеле	0,300	-
	Плодово кисело мляко	0,200	2
	Хляб грахам	0,130	1
<b>9</b>	Супа риба	0,300	4
	Грах яхния	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>10</b>	Супа зеленчукова	0,300	1,2,3
	Шницел пане	0,300	1,3,5
	Хляб грахам	0,130	1

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант III

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>11</b>	Супа тел.варено	0,300	1
	Спанак яхния	0,300	-
	Хляб грахам	0,130	1
<b>12</b>	Торотор	0,300	2
	Руло „Стефани”	0,300	1,3,5
	Хляб грахам	0,130	1
<b>13</b>	Супа пиле с грах	0,300	1,2,3
	Постен гювеч	0,300	1
	Милинка	0,150	1,2,3
	Хляб грахам	0,130	1
<b>14</b>	Супа топчета	0,300	1,2,3
	Тиквички яхния	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>15</b>	Супа леща	0,300	1
	Мусака с картофи	0,300	1,2,3
	Хляб грахам	0,130	1

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант IV

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>16</b>	Супа тел.месо	0,300	1,2,3
	Славянски гювеч	0,300	-
	Хляб грахам	0,130	1
<b>17</b>	Супа заешко месо	0,300	1,2,3
	Миш - маш	0,300	2,3
	Хляб грахам	0,130	1



<b>18</b>	Супа грах	0,300	1,2,3
	Риба на фурна	0,300	4
	Банан	0,200	-
	Хляб грахам	0,130	1
<b>19</b>	Супа агнешко месо	0,300	1,2,3
	Омлет със сирене	0,250	2,3
	Хляб грахам	0,130	1
<b>20</b>	Супа леща	0,300	1
	Кюфтета с доматиен сос	0,300	1,5
	Хляб грахам	0,130	1

### **СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант V**

<b>№ меню</b>	<b>готова храна</b>	<b>грамаж кг/л</b>	<b>алергени</b>
<b>21</b>	Супа пиле варено	0,300	1
	Лучени яйца	0,250	2,3
	Хляб грахам	0,130	1
<b>22</b>	Супа домати	0,300	1,2,3
	Кюфтета яхния	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>23</b>	Супа риба варена	0,300	4
	Картофени кюфтета	0,300	-
	Праскови	0,200	-
	Хляб грахам	0,130	1
<b>24</b>	Супа тиквички	0,300	1,2,3
	Пиле яхния	0,300	1
	Хляб грахам	0,300	1
<b>25</b>	Супа гулаш с пиле	0,300	1,2,3
	Кисело (прясно) зеле задушено	0,300	-
	Хляб грахам	0,130	1

### **СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант VI**

<b>№ меню</b>	<b>готова храна</b>	<b>грамаж кг/л</b>	<b>алергени</b>
<b>26</b>	Супа зелен фасул	0,300	1,2,3
	Кюфтета на скара	0,300	-
	Хляб грахам	0,130	1
<b>27</b>	Супа борш с пиле	0,300	1,2,3
	Картофи яхния	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>28</b>	Леща по манастирски	0,300	1
	Пиле с доматиен сос	0,300	1

	Ашуре	0,200	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>29</b>	Агнешка дроб чорба	0,300	1,2,3
	Доматена каша	0,300	1,3
	Хляб грахам	0,130	1
<b>30</b>	Супа гулаш	0,300	1
	Пиле кебап	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант VII

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>31</b>	Супа пиле с домати	0,300	1,2,3
	Праз лук яхния	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>32</b>	Млечна супа	0,300	1,2,3
	Пиле със спанак	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>33</b>	Супа гулаш с телешко месо	0,300	1
	Яхния с маслини	0,300	1
	Млечен крем „Какао”	0,200	2
	Хляб грахам	0,130	1
<b>34</b>	Летен борш	0,300	1,2,3
	Пълнени чушки с кайма	0,300	5
	Хляб грахам	0,130	1
<b>35</b>	Кремсупа пиле	0,300	1,2,3
	Постни сарми	0,300	-
	Хляб грахам	0,130	1

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант VIII

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>36</b>	Кремсупа картофи	0,300	2,3
	Пиле с праз лук	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>37</b>	Кремсупа риба	0,300	4
	Леща яхния	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>38</b>	Супа гъби	0,300	1,2,3
	Кюфтета по чирпански	0,300	1,5
	Ябълка	0,200	-

	Хляб грахам	0,130	1
<b>39</b>	Супа пиле със спанак	0,300	1,2,3
	Постна мусака	0,250	1,2,3
	Хляб грахам	0,130	1
<b>40</b>	Супа кисело зеле	0,300	1
	Риба на скара	0,300	4
	Хляб грахам	0,130	1

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант IX

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>41</b>	Супа телешко месо със спанак	0,300	1,2,3
	Прясно (кисело) зеле задушено	0,300	-
	Хляб грахам	0,130	1
<b>42</b>	Супа грах и картофи	0,300	1,2,3
	Дроб сърма	0,300	1,2,3
	Хляб грахам	0,130	1
<b>43</b>	Супа пиле със зелен фасул	0,300	1,2,3
	Спанак с яйца и сирене	0,250	2,3
	Кисело мляко 2%	0,400	2
	Хляб грахам	0,130	1
<b>44</b>	Кремсупа тиквички	0,300	1,2,3
	Пиле с грах	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>45</b>	Супа пиле с картофи	0,300	1,2,3
	Пълнени чушки	0,300	-
	Хляб грахам	0,130	1

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант X

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>46</b>	Кремсупа зеленчуци	0,300	1,2,3
	Грах с наденица	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>47</b>	Супа праз лук със сирене	0,300	1,2,3
	Пиле гювеч	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>48</b>	Кремсупа грах	0,300	1,2,3
	Рибник	0,300	4
	Портокал	0,200	-
	Хляб грахам	0,130	1
<b>49</b>	Супа спанак със сирене	0,300	1,2,3

	Пилешки дробчета с праз лук	0,300	-
	Хляб грахам	0,130	1
<b>50</b>	Кремсупа картофи и моркови	0,300	1,2,3
	Пиле със зелен фасул	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант XI

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>51</b>	Супа пуешко месо	0,300	1,2,3
	Яйца по панагюрски	0,250	2,3
	Хляб грахам	0,130	1
<b>52</b>	Супа зелен фасул и картофи	0,300	1
	Кебапчета на скара с гарнитура	0,300	5
	Хляб грахам	0,130	1
<b>53</b>	Курбан с агнешко месо	0,300	1,3
	Мусака от зеленчуци	0,300	1,2,3
	Палачинка със сирене	0,150	1,2,3
	Хляб грахам	0,130	1
<b>54</b>	Супа леща по манастирски	0,300	1
	Заешко месо със спанак	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1
<b>55</b>	Супа риба със зеленчуци	0,300	4
	Гювеч по овчарски	0,300	2,3
	Хляб грахам	0,130	1

### СЕДМИЧНО МЕНЮ – вариант XII

№ меню	готова храна	грамаж кг/л	алергени
<b>56</b>	Супа по градинарски	0,300	1,2,3
	Омлет с кренвирш	0,250	2,3
	Хляб грахам	0,130	1
<b>57</b>	Супа борш с пиле	0,300	1,2,3
	Тиквички с млечен сос	0,250	1,2
	Хляб грахам	0,130	1
<b>58</b>	Супа спанак и картофи	0,300	1
	Телешко месо с грах	0,300	1
	Печена тиква	0,200	-
	Хляб грахам	0,130	1
<b>59</b>	Супа борш с телешко месо	0,300	1
	Пиперки с доматиен сос	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1

<b>60</b>	Супа пача	0,300	1,2,3
	Пиле с пресен лук	0,300	1
	Хляб грахам	0,130	1

Изготвил:

Лиляна Пенчева /П/

Ръководител проект

Обществена трапезария